

Tous les jours le pain est BIO, solidaire et local

Date	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 31 Du 31 juillet au 04 août Vacances Scolaires C12 S3	<u>Menu Végétarien</u> Chiffonade d'iceberg et pois chiche Clafouti à la tomate Courgettes BIO sautées Saint moret Compote BIO pomme abricot G : Pain/Vache qui rit/Fruit	Radis beurre Paëlla garnie Bleu des causses AOP Fruit BIO de saison SV : Paëlla sans viande G : Gâteau fourré chocolat/Lait/ Compote BIO pomme poire	Chou chinois sauce bulgare Veau marengo Boulghour BIO Yaourt BIO nature Compote BIO pomme fraise cassis SV : Boulghour BIO sans viande G : Pain/Chanteneige/Fruit	Taboulé (semoule BIO) Pépites de filet de colin MSC Haricots beurre Bûche de chèvre Fruit de saison G : Pain/Beurre/ Yaourt aux fruits mixés	<u>Repas froid</u> Salade de pomme de terre repas (Pomme de terre, oignons, tomate) Jambon Rouy Fruit de saison BIO SP/SV : Omelette G:Moelleux chocolat/Compote BIO pomme/Petits suisses BIO natures
Semaine 32 Du 07 août au 11 août Vacances Scolaires C12 S4	<u>Repas froid</u> Salade repas boulghour et lentilles BIO Poulet rôti LR Montagnou Fruit de saison SV : Pizza mozzarella G : Pain/Kiri/Compote BIO pomme	Salade de pâtes Filet de hoki beurre citronné Ratatouille Saint bricet Compote BIO pomme banane G : Brownies/Fruit/ Fromage blanc BIO nature	<u>Menu Végétarien</u> Œuf dur BIO Roulé au fromage Tomate provençale Petits suisses BIO natures Compote BIO pomme abricot G : Pain/Confiture/ Yaourt BIO nature	Salade Grecque (Concombre, féta, tomate, olive) Spaghetti bolognaise au bœuf BIO Emmental râpé Compote BIO pomme poire SV : Spaghetti au fromage G : Petit beurre/Lait/Fruit	Salade verte & croûtons Gardianne de taureau Pommes de terre vapeur Saint Nectaire AOP Compote BIO pomme fraise cassis SV : Ragoût de légumes G : Pain/Chanteneige/Fruit BIO
Semaine 33 Du 14 août au 18 août Vacances Scolaires C13 S1	<u>Repas Froid</u> Salade repas de perle au surimi Œuf dur Fromage blanc BIO nature Compote BIO pomme abricot G : Brownie/Lait/Fruit	FERIE 15-août	Mâche Filet de poisson meunière MSC Gnocchi Emmental BIO Fruit de saison G : Pain/Pâte de fruit/ Petits suisses BIO natures	<u>Menu Végétarien</u> Betteraves Omelette Blé BIO aux petits légumes Brie Fruit de saison G : Gâteau fourré chocolat/Yaourt Compote BIO pomme fraise cassis	Radis Macaronade au bœuf BIO Penne rigatte Emmental râpé Fruit de saison G : Pain/Confiture/ Fromage blanc BIO nature
Semaine 34 Du 21 août au 25 août Vacances Scolaires C13 S2	Concombre sauce bulgare Sauté de veau aux olives Carottes sautées BIO Camembert Fruit de saison G : Pain/Kiri/ Compote BIO pomme	<u>Menu Végétarien</u> Salade de riz repas Petits pois à la française Pavé d'affinois Compote BIO pomme fraise cassis SP/SV : Petits pois sans lardons G : Madeleine/Lait/Fruit	Melon charentais Filet de colin au basilic Poêlée méridionale Tomme crayeuse Compote BIO pomme G : Pain/Saint bricet/Fruit	<u>Repas Froid</u> Pan bagnat (Thon, œuf, Tomate, salade verte) Chips Petits suisses BIO nature Compote BIO pomme abricot G : Pain/Six de Savoie/Fruit	Pamplemousse et sucre Emincé de dinde à la crème Méli-mélo de haricots BIO Gouda IGP Compote BIO pomme banane G : Moelleux coco/ Yaourt BIO nature
Semaine 35 Du 28 août au 01 septembre Vacances Scolaires C13 S3	Friand au fromage Filet de hoki MSC au curry Poêlée de légumes Kiri Fruit de saison BIO G : Langues de chat/Fruit/ Fromage blanc BIO nature	Tomates farcies Riz de camargue IGP aux poivrons Chavrou Fruit de saison BIO SP : Tomates farcies sans porc SV : Filet de colin pané MSC G : Pain/Pâte à tartiner/ Petits suisses BIO natures	<u>Repas Froid</u> Pastèque Salade repas taboulé Jambon Yaourt BIO vanille SP : Jambon de dinde SV : Rillettes de thon G : Pain/Fromage/Fruit	Steak haché de bœuf BIO au jus Purée aux carottes BIO Vache qui rit Fruit de saison SV : Flan au fromage G : Chamonix/Lait/ Compote BIO pomme	<u>Menu Végétarien</u> Salade verte Couscous de légumes Semoule BIO Fromage Compote BIO pomme abricot G : Moelleux au chocolat/Lait/Fruit

SV : Sans Viande - SP : Sans Porc - LR : Label Rouge - AOC/AOP : Appellation d'Origine Contrôlée/Protégée - BIO : Produit issu de l'agriculture Biologique - MSC : Label pêche durable - IGP : Indication géographique protégée

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des effectifs et/ou des approvisionnements