

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 Flan caramel  G : Crumble aux pommes/ Fromage blanc à la vanille	Radis beurre Paëlla garnie Bleu des causses AOP Fruit BIO de saison SV : Paëlla sans viande  G : Pain/Confiture/ Yaourt nature sucré	Chou chinois sauce bulgare Veau marengo Boulghour BIO Fromage blanc nature sucré Brownie 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 : Gaufrettes vanille/Fruit/ Yaourt aux fruits mixés	<u>Repas froid</u> Salade de pomme de terre repas (Pomme de terre, oignons, tomate) Sandwich jambon beurre Yaourt aromatisé Fruit de saison BIO SP/SV : Omelette  G : Moelleux chocolat/Compote
Semaine 32 Du 07 août au 11 août Vacances Scolaires C12 S4	<u>Repas froid</u> Pizza mozzarella Salade repas boulghour et lentilles BIO Montagnou Fruit de saison  G : Pain/Kiri/Fruit	Salade de pâtes Filet de hoki beurre citronné Ratatouille Petits suisses aromatisés BIO  G : Chausson aux pommes/ Yaourt vanille	<u>Menu Végétarien</u> Œuf dur BIO mayonnaise Roulé au fromage Tomate provençale Yaourt nature brassé et sucre  G : Pain/Chocolat/ Compote pomme	Salade Grecque (Concombre, féta, tomate, olive) Spaghetti bolognaise au bœuf BIO Emmental râpé Compote pomme fraise SV : Spaghetti au fromage G : Petit beurre/Fruit/ Petits suisses natures sucrés	Salade verte & croûtons Gardianne de taureau Pommes de terre vapeur Saint Nectaire AOP Fruit de saison BIO SV : Ragoût de légumes  G : Tarte au chocolat/Fruit
Semaine 33 Du 14 août au 18 août Vacances Scolaires C13 S1	<u>Repas Froid</u> Salade repas de perle au surimi Œuf dur Petits suisses aromatisés BIO Gaufre  G : Brownie/Crème à la vanille	FERIE 15-août	Mâche Filet de poisson meunière MSC Gnocchi Emmental BIO Fruit de saison  G : Pain/Pâte de fruit/ Yaourt nature sucré	<u>Menu Végétarien</u> Betteraves Omelette Blé BIO aux petits légumes Brie Fruit de saison  G : Gâteau fourré chocolat/ Compote pomme abricot	Radis Macaronade au boeuf BIO Penne rigatte Emmental râpé Compote pomme  G : Pain/Beurre/Banane
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 : Tarte aux pommes/ Fromage blanc nature sucré	<u>Menu Végétarien</u> Salade de riz Crousti fromage Petits pois à la française Crème chocolat  G : Madeleine/ Petits suisses aromatisés	Melon charentais Filet de colin au basilic Poêlée méridionale Tomme crayeuse Yaourt aux fruits mixés BIO  G : Pain/Saint bricet/ Compote pomme banane	<u>Repas Froid</u> Pan bagnat (Thon, œuf, Tomate, salade verte) Chips Yaourt BIO nature sucré  G : Pain/Six de Savoie/Fruit	Pamplemousse et sucre Emincé de dinde à la crème Méli-mélo de haricots BIO Yaourt aromatisé Moelleux coco  G : Gaufrettes vanille/Fruit/ Yaourt aux fruits mixés
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 à la vanille	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/ Compote pomme	<u>Repas Froid</u> Pastèque Salade repas taboulé Rosette beurre 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/Yaourt/Fruit	<u>Menu Végétarien</u> Salade verte Couscous de légumes Semoule BIO Crème anglaise Moelleux au chocolat  G : Pain/Fromage/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