

Tous les jours le pain est BIO, solidaire et local

Date	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 26 Du 24 juin au 28 juin C11 S2	Salade tomate maïs oignon Boulettes de bœuf BIO sauce tomate Penne Fromage blanc nature sucré	<u>Repas froid</u> Salade César (Iceberg, tomate, dés d'emmental, Emincés de poulet et croûtons) Tarte aux 3 fromages Compote pomme BIO SV : Salade César sans viande	Concombre sauce bulgare Veau marengo Semoule BIO Petit Billy Fruit de saison SV : Semoule BIO au beurre G : Tarte aux pommes/ Fromage blanc nature sucré	<u>Menu Végétarien</u> Salade de blé Crousti fromage Ratatouille Yaourt BIO nature sucré	Duo de choux vinaigrette Filet de hoki beurre citronné Petits pois à la française Crème dessert vanille SP/SV : Petits pois sans lardon
Semaine 27 Du 01 juillet au 05 juillet C11 S3	<u>Menu mini gaspi proposé par les crozes à Frontignan</u> Salade verte et dés d'emmental Chili sans viande Riz créole de camargue IGP Gaufre au sucre	Melon charentais Filet de poisson meunière MSC Courgettes au gratin Cantal AOP Liégeois chocolat	<u>Repas froid</u> Salade repas de perles au surimi Jambon Yaourt à boire Fruit de saison BIO SP/SV : Œuf dur G : Pain/Saint bricet/ Compote pomme coing	<u>Menu de fin d'année proposé par Vic-la-Gardiole</u> Tomate Hot dog ketchup Chips Yaourt BIO nature sucré Brownie SP : Jambon de dinde et ketchup SV : Rillettes de thon	Carottes râpées Hachis parmentier (Porc et Bœuf BIO) Petit Louis Fruit de saison SP : Hachis parmentier au bœuf SV : Purée de pomme de terre

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