

**Menus du 24 juin au 05 juillet 2024**  
**Menu Vert Poly-allergénique : sans œuf, poisson, crustacé, mollusque, arachide,  
 fruit à coque, sésame, lupin**

**Contact**  
 04 67 43 47 69

**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)	Concombre vinaigrette 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 repas Ratatouille Vache qui rit Yaourt BIO nature sucré	Duo de choux vinaigrette Steak haché BIO Petits pois à la française Yaourt fermier aromatisé de Lozère SP/SV : Petits pois sans lardon
		Pizza Compote pomme BIO SV : Salade César sans viande		<u>Menu de fin d'année proposé par Vic-la-Gardiole</u> Tomate Hot dog ketchup Chips Yaourt BIO nature sucré Gaufrettes vanille SP : Jambon de dinde et ketchup	
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 Gâteau fourré chocolat	Melon charentais Paupiette de veau Courgettes au gratin Cantal AOP Liégeois chocolat	<u>Repas froid</u> Salade repas de perles SANS surimi Jambon Yaourt à boire Fruit de saison BIO  G : Pain/Saint bricet/ Compote pomme coing		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**