

**Menus du 08 juillet au 02 août 2023**  
**Menu crèche 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 28 Du 08 juillet au 12 juillet <b>Vacances            Scolaires</b> C11 S4	Salade Grecque (Tomate, Concombre, olives noires, féta) Cordon bleu de dinde Tagliatelles Fruit de saison BIO G : <b>Speculos/Compote BIO            pomme/Yaourt BIO nature</b>	Salade de pâtes Blanquette de veau Carottes BIO vichy Rouy Fruit de saison G : <b>Palmier/Fromage blanc BIO/            Compote BIO pomme banane</b>	<b>Menu Les Baléares proposé            par l'ALSH de Frontignan</b> Tomates BIO en salade Paëlla sans mollusque ni crustacé Petits suisses BIO nature Compote BIO pomme abricot G : <b>Pain/Six de Savoie/Fruit</b>	Melon Charentais BIO Sauté de porc à la moutarde Haricots verts sautés Yaourt BIO nature Compote BIO pomme poire SP : <b>Paupiette de veau            sauce moutarde</b> G : <b>Pain/Chocolat/Fruit</b>	<b>Repas froid</b> Pizza BIO Salade repas boulgour lentilles Montagnou Fruit de saison G : <b>Pain/Kiri/Fruit</b>
Semaine 29 Du 15 juillet au 19 juillet <b>Vacances            Scolaires</b> C12 S1	Pizza Paupiette de veau Printanière de légumes Saint Paulin BIO Fruit de saison G : <b>Pain/Chocolat/            Yaourt BIO nature</b>	<b>Repas froid</b> Salade de riz repas Jambon de dinde Fromage blanc BIO nature Compote BIO pomme G : <b>Pain/Saint moret/Fruit</b>	Salade verte Tomate farcie Gnocchi poêlés Vache qui rit Fruit de saison SP : <b>Tomate farcie sans porc</b> G : <b>Palmier/Petits suisses BIO/            Compote BIO pomme banane</b>	<b>Menu Thaiti proposé            par l'ALSH de Frontignan</b> Chou chinois vinaigrette Tajine poulet citron Riz créole de camargue IGP Petit billy Compote BIO pomme fraise cassis G : <b>Pain/Petit Louis/Fruit</b>	<b>Menu Végétarien</b> Salade de blé repas Poêlée de légumes BIO Camembert Compote BIO pomme poire G : <b>Palmier/            Fromage blanc BIO nature/Fruit</b>
Semaine 30 Du 22 juillet au 26 juillet <b>Vacances            Scolaires</b> C12 S2	<b>Menu Nouvelle Zélande proposé            par l'ALSH de Frontignan</b> Chiffonade d'iceberg dés de cantal Steak haché BIO Frites Compote BIO pomme banane G : <b>Pain/Confiture/            Petits suisses BIO natures</b>	<b>Menu Végétarien</b> Salade du sud (Betteraves, maïs, olive) Riz créole de camargue IGP Epinards à la béchamel Gouda IGP Compote BIO pomme fraise cassis G : <b>Pain/Six de Savoie/Fruit</b>	Friand au fromage Poulet rôti LR Ratatouille Galet de la Loire Fruit de saison BIO G : <b>Langue de chat/Petits suisses            BIO/Compote BIO pomme poire</b>	<b>Repas froid</b> Salade niçoise (Haricots verts, SANS thon NI œuf, tomate, pomme de terre, olive) Fromage blanc BIO nature Compote BIO pomme abricot G : <b>Pain/Chavrou/Fruit</b>	Concombre vinaigrette Macaronade au bœuf BIO Penne Kiri Compote BIO pomme G : <b>Gaufrettes vanille/Lait/Fruit</b>
Semaine 31 Du 29 juillet au 02 août <b>Vacances            Scolaires</b> C12 S3	<b>Menu Végétarien</b> Salade verte et pois chiche Pâtes Courgettes BIO sautées Saint moret Compote BIO pomme abricot G : <b>Pain/Vache qui rit/Fruit</b>	Radis beurre Poulet rôti LR Riz au poivron Bleu des causses AOP Fruit BIO de saison G : <b>Crumble aux pommes/            Petits suisses BIO nature/</b>	Duo carottes et courgettes râpées Veau marengo Boulgour BIO Yaourt BIO nature Compote BIO pomme fraise cassis G : <b>Pain/Chanteneige/Fruit</b>	Taboulé ( <b>semoule BIO</b> ) Cordon bleu de dinde Haricots beurre Bûche de chèvre Fruit de saison G : <b>Pain/Beurre/            Yaourt nature sucré</b>	<b>Repas froid</b> Salade de pomme de terre repas (Pomme de terre, oignons, tomate) Jambon Six de Savoie Fruit de saison BIO SP/SV : <b>Omelette</b> G: <b>Gâteau fourré chocolat/Compote            pomme/Petits suisses BIO natures</b>