

**Menus du 05 août au 30 août 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 32<br>Du 05 août<br>au 09 août<br>Vacances<br>Scolaires<br>C13 S1 | <u>Repas froid</u><br>Pizza mozzarella<br>Salade repas <b>boulghour</b><br>et <b>lentilles BIO</b><br>Fruit de saison<br><br>G : Pain/Kiri/<br>Compote pomme fraise                          | Salade de pâtes<br><b>Poulet rôti LR</b><br>Ratatouille<br><b>Petits suisses aromatisés BIO</b><br><br>G : <b>Gâteau fourré chocolat/</b><br><b>Yaourt vanille</b>  | <u>Menu Végétarien</u><br><b>Tomate vinaigrette</b><br>Riz créole de camargue IGP<br>Petits pois<br>Yaourt nature brassé et sucre<br><br>G : Pain/Chocolat/Fruit | Salade Grecque<br>(Concombre, féta, tomate, olive)<br>Spaghetti bolognaise au <b>bœuf BIO</b><br>Emmental râpé<br>Compote pomme fraise<br>SV : Spaghetti sauce tomate<br>G : Petit beurre/Fruit/<br>Petits suisses natures sucrés | Salade verte & croûtons<br>Gardianne de taureau<br>Pommes de terre vapeur<br>Saint Nectaire AOP<br><b>Fruit de saison BIO</b><br>SV : Pommes vapeur au beurre<br><br>G : <b>Palmier/ Chocolat/Fruit</b> |
| Semaine 33<br>Du 12 août<br>au 16 août<br>Vacances<br>Scolaires<br>C13 S2 | <b>Pizza</b><br>Pizza<br>Poulet basquaise<br><b>Courgettes BIO sautées</b><br>Gouda IGP<br>Fruit de saison<br><br>G : <b>Gaufrettes vanille/Fruit/</b><br><b>Yaourt aux fruits mixés</b>     | <u>Menu Végétarien</u><br>Salade verte<br>Couscous de légumes<br><b>Semoule BIO</b><br>Brie<br>Compote pomme<br><br>G : <b>Speculos/Crème à la vanille</b>  | Radis beurre<br>Macaronade au <b>bœuf BIO</b><br>Penne rigatte<br>Emmental râpé<br>Fruit de saison<br><br>G : Pain/Saint bricet/<br><b>Compote pomme banane</b>  | FERIE<br>15-août  | Melon charentais<br><b>Paupiette de veau</b><br>Epinards béchamel<br>Tomme crayeuse<br><b>Yaourt aux fruits mixés BIO</b><br><br>G : Pain/Beurre/Banane   |
| Semaine 34<br>Du 19 août<br>au 23 août<br>Vacances<br>Scolaires<br>C13 S3 | <u>Repas Froid</u><br><b>Pan bagnat au jambon (Jambon,</b><br><b>Tomate, salade verte)</b><br>Chips<br><b>Yaourt BIO nature sucré</b><br><br>G : Pain/Vache qui rit/<br>Compote pomme fraise | Pamplemousse et sucre<br>Emincé de dinde à la crème<br><b>Méli-méli de haricots BIO</b><br>Yaourt aromatisé<br><b>Langues de chat</b><br><br>G : <b>Gâteau fourré chocolat/</b><br><b>Petits suisses aromatisés</b> | Mâche<br><b>Paupiette de veau</b><br>Gnocchi<br><b>Saint Paulin BIO</b><br>Fruit de saison<br><br>G : Pain/Pâte de fruit/<br>Yaourt nature sucré                 | <b>Concombre vinaigrette</b><br>Sauté de veau aux olives<br><b>Carottes sautées BIO</b><br>Camembert<br>Fruit de saison<br><br>G : Pain/Six de Savoie/Fruit   | <u>Menu Végétarien</u><br>Salade de riz<br>Roulé au fromage<br>Tomate provençale<br>Crème au chocolat<br><br>G : Tarte aux pommes/<br>Fromage blanc nature sucré  |
| Semaine 35<br>Du 26 août<br>au 30 août<br>Vacances<br>Scolaires<br>C13 S4 | Betteraves<br><b>Steak haché de bœuf BIO</b><br>Poêlée de légumes<br>Kiri<br><b>Fruit de saison BIO</b><br><br>G : Langues de chat/Fruit/<br>Fromage blanc à la vanille                      | Tomates farcies<br>Riz de camargue IGP aux poivrons<br>Chavrou<br><b>Fruit de saison BIO</b><br>SP : <b>Tomate farcies sans porc</b><br><br>G : Pain/ <b>Chocolat/</b><br><b>Compote pomme</b>                      | <u>Repas Froid</u><br>Pastèque<br>Salade repas taboulé<br>Jambon beurre<br><b>Yaourt BIO vanille</b><br><b>SP VERT : Fromage</b><br><br>G : Pain/Fromage/Fruit   | <b>Steak haché de bœuf BIO</b> au jus<br>Purée aux <b>carottes BIO</b><br>Vache qui rit<br>Fruit de saison<br><br>G : <b>Palmier/Yaourt/Fruit</b>   | <u>Menu Végétarien</u><br>Salade verte<br><b>Friand au fromage</b><br><b>Blé BIO</b> aux petits légumes<br>Fromage blanc nature sucré<br><br>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**