

Menus du 23 juin au 4 juillet 2025
Menu Diabétique 70-75g de glucides **SANS VIANDE**

Contact
04 67 43 47 69

Tous les jours le pain est BIO, solidaire et local

Date	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 26	<u>Menu végétarien</u>				
Du 23 juin au 27 juin	Croque fromage Salade composée repas (Haricots verts, tomate, maïs, olives, féta, croûtons) Fruit de saison BIO  Palmier	Concombre sauce bulgare Filet de colin MSC pané Coquillettes Fromage blanc nature BIO  sucre proposé à part	Salade de riz 50g Haricots verts et champignons 80g pomme de terre Edam Fruit de saison BIO	Salade verte de saison Pâtes à la sauce tomate Emmental râpé BIO  Compote BIO pomme fraise cassis	Pizza fromage Sauce blanquette Carottes vichy Fruit de saison BIO 
C11 S1	Pain (20g)	Pain (20g)	Pain (50g)	Pain (40g)	Pain (50g)
Total glucides	90	80	75	80	70
Semaine 27	Melon Charentais BIO 	Taboulé repas 150g	Croisillon à l'emmental	<u>Menu végétarien - repas froid</u>	<u>Menu américain proposé par les enfants de Vic-la-Gardiole</u>
Du 30 juin au 4 juillet	Sauce tomate Penne Emmental râpé BIO  Flan au caramel	Filet de hoki MSC au beurre citron Courgettes sautées Yaourt nature BIO  miel proposé à part	50g Petit pois à la française 80g purée pomme de terre Fruit de saison BIO	Œufs durs Salade de blé repas Saint nectaire AOP  Fruit de saison BIO  Speculos	Coleslaw Sandwich omelette ketchup Chips Yaourt à boire BIO Brownie
C11 S2	Pain (20g)	Pain (50g)	Pain (40g)	Pain (40g)	
Total glucides	90	75	75	85	85

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



produits subventionnés par l'aide de l'UE à destination des écoles

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des effectifs et/ou des approvisionnements