

Tous les jours le pain est BIO, solidaire et local

Date	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 26 Du 23 juin au 27 juin C11 S1	<u>Menu végétarien</u> Omelette maison Salade composée repas (Haricots verts, tomate, maïs, olives, fêta, croûtons) Yaourt BIO nature Compote BIO pomme poire G : Pain/Mini cabrette BIO/ Fruit BIO	Concombre sauce bulgare Filet de colin MSC pané Coquillettes Port salut Fruit de saison G:Petit beurre/Fromage blanc BIO/ Compote BIO pomme abricot	Salade de riz Paupiette de veau au jus Haricots verts et champignons Edam Fruit de saison BIO G : Pain/Kiri/Compote BIO pomme	Salade verte de saison Raviolis de bœuf à la tomate Emmental râpé Fruit de saison SV : Pâtes à la sauce tomate G : Langues de chat/Yaourt BIO/ Compote BIO pomme fraise cassis	Pizza fromage Blanquette de dinde Carottes vichy Saint bricet Fruit de saison BIO SV : Sauce blanquette G : Pain/confiture/ Fromage blanc BIO nature
Semaine 27 Du 30 juin au 4 juillet C11 S2	Melon Charentais BIO Macaronade bœuf BIO Penne Emmental râpé Compote BIO pomme banane SV : Sauce tomate G : Pain/Chavrou/Fruit	Taboulé Filet de hoki MSC au beurre citron Courgettes sautées Chanteneige Fruit de saison G : Palmier/Compote BIO pomme fraise cassis/Yaourt BIO nature	Jambon blanc Petit pois à la française Purée Saint Paulin Fruit de saison BIO SP : Jambon de dinde SP/SV : Petits pois sans lardons G : Pain/Beurre/ Yaourt nature sucré	<u>Menu végétarien - repas froid</u> Œufs durs Salade de blé repas Saint nectaire AOP Fruit de saison BIO G : Brownie/ Fromage blanc nature BIO/ Compote BIO pomme abricot	Coleslaw Poulet rôti LR Riz pilaf aux oignons Yaourt BIO nature Compote BIO pomme G : Pain/Six de Savoie/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