

Menus du 27 mai au 21 juin 2024

Menu Vert Poly-allergénique : sans œuf, poisson, crustacé, mollusque, arachide,
fruit à coque, sésame, lupin

Tous les jours le pain est BIO, solide et local

Contact
04 67 43 47 69

Date	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 22	<u>Repas froid et végétarien</u> Salade de pâtes repas	Concombre vinaigrette	Chiffonade d'iceberg	Emincé de dinde à la crème	Duo carottes et courgettes râpées
Du 27 mai au 31 mai	Jambon de dinde	<u>Pizza</u> Poêlée de légumes	<u>Steak haché de bœuf BIO</u> Ratatouille	Purée aux carottes BIO	Macaronade au bœuf BIO
C10 S1	Fromage blanc à la vanille	Cantal AOP	Petits suisses aromatisés BIO	Montboissie	Penne rigatelle
	Gâteau fourré chocolat	Fruit de saison	<u>Palmer</u>	Fruit de saison	Emmental râpé
			G : Gaufrette vanille/Fruit		Fruit de saison
Semaine 23	<u>Chou chinois vinaigrette</u>	<u>Repas froid</u> Salade de perles sans surimi/repas	Radis beurre	<u>Menu mini gaspi proposé par</u> <u>Balaruc-le-Vieux</u>	Salade verte
Du 03 juin au 07 juin	Chipolatas	Pizza	Rôti de bœuf BIO à la moutarde	Salade de riz tomate maïs	Couscous au poulet
	Lentilles BIO	Kiri	Tagliatelles	<u>Cordon bleu de dinde</u>	Semoule BIO
	Yaourt aux fruits mixés	Fruit de saison BIO	Cabécou	Haricots verts sautés	Saint paulin
C10 S2	SP : Poulet rôti LR		Fruit de saison	Emmental BIO	Flan caramel
	SP/SV : Lentilles BIO sans viande		G : Pain/Vache qui rit/ Compote pomme coing	Fraises	SV : Couscous aux légumes
Semaine 24	Friand au fromage	Carottes râpées BIO	Salade de pois chiche BIO	<u>Menu végétarien</u> Pamplemousse et sucre	<u>Repas froid</u> Jambon LR
Du 10 juin au 14 juin	Goulash de bœuf BIO	<u>Paupiette de veau</u>	Poulet rôti LR	<u>Steak haché de bœuf BIO</u>	Salade de blé
	Haricots beurre	Bouillabaisse	Epinards béchamel	Chou fleur BIO au gratin	Vache qui rit
	Carré de liqueil	Yaourt aromatisé	Yaourt nature sucré	Compote pomme fraise	Fruit de saison BIO
C10 S3	Fruit de saison		G : Pain d'épices/ Crème à la vanille	Langue de chat	SP : Jambon de dinde
					SV : Pizza
Semaine 25	Salade de tomate	Sauté de veau sauce forestière	Taboulé	Salade Grecque	<u>Menu végétarien</u> <u>Tomate vinaigrette</u>
Du 17 juin au 21 juin	Spaghetti	Blé au beurre	Sauté de dinde sauce tomate	(Concombre, tomate, olive noire et dès de fête)	Parmentier de lentilles
	Sauce carbonara	Carottes vichy BIO	Courgettes au gratin	<u>Paupiette de veau</u>	Brie
	Yaourt nature sucré BIO	Saint nectaire AOP	Yaourt BIO vanille	Petits pois BIO à la Française	Fruit de saison
C10 S4	SP : Sauce carbonara à la dinde	Fruit de saison	G : Pain/Beurre/Banane	Compote pomme abricot	
	SV : Spaghetti crème champignon			SP/SV : Petits pois sans viande	

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