

## Menu normal sans exclusion

Date	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 27  Du 29 Juin au 03 Juillet	Concombre Sauce Bulgare Filet de Poisson sauce safranée Coquillettes Six de Savoie Melon d'Espagne	<u>Menu Végétarien</u> Salade de Riz Omelette au Fromage (Œufs BIO) Aubergines à la tomate Mousse Chocolat  Pain BIO	Salade de Tomate BIO Curry d'agneau Semoule Petit Billy Pastèque  G : Compote/Boudoirs/ Yaourt à boire	<u>Repas Froid</u> Pan Bagnat (Thon, Oeuf, Tomates, Salade Verte) Chips Yaourt Nature sucré BIO	Melon Charentais BIO Emincé de Dinde à la Crème Haricots Verts, Pommes de Terre Fromage Blanc Nature Sucré
Semaine 28  Du 06 Juillet au 10 Juillet  Vacances Scolaires	<u>Menu Végétarien</u> Gaspacho et Croutons Chili Sin Carne Riz Créole Petit Suisse Arômatisé BIO  G : Crumble aux Pommes/ Yaourt NS	Haricots Verts BIO en Salade Filet de poisson sauce safranée Patate Douce Fourme d'Ambert Pêche  G : Compote/Gaufre	Salade Boulghour et Lentilles BIO Sauté de Dinde aux olives Trio de Choux au Gratin Crème Dessert Chocolat Madeleine  G : Pain/Beurre/Confiture	Carottes Râpées Tomate Farcie Gnocchi poêlés Petit Louis Fruit de Saison Pain BIO SP : Tomate Farcie Sans Porc SV : Tomates végétariennes G : Flan/Plumetis	<u>Repas Froid</u> Rôti de Porc Froid Ketchup Macédoine Mayonnaise (Plat) Cantal BIO Nectarine SP : Poulet rôti LR Froid  G : Liégeois Chocolat/Spéculos
Semaine 29  Du 13 Juillet au 17 Juillet  Vacances Scolaires	Salade Grecque (Tomates, Concombres, Olives Noires, Féta) Seiche à la Provençale Pommes de Terre Vapeur Pêche BIO  G : Moelleux au chocolat/ Crème dessert vanille	<u>Férié</u> <u>Fête Nationale</u>	Taboulé Blanquette de Veau Carottes BIO Vichy Rouy Melon Charentais  G : Yaourt Aromatisé/Gaufre	Salade Laitue Hachis Parmentier (Porc et Bœuf BIO) Fromage Blanc Vanille Petit Beurre SP : Hachis Parmentier au bœuf SV : Purée de pomme de terre G : Fruit/Pain/Kiri	<u>Menu Végétarien</u> Pizza Colombo Végétarien (Potimarron BIO, Haricots rouges, Courgettes BIO, Patate douce) Emmental Nectarine Pain BIO G : Pain/Beurre/Chocolat

SV : Sans Viande SP : Sans Porc PL : Produit Local LR : Label Rouge AOP : Appellation d'Origine Contrôlée SdeF : Sud de France BIO : Produit issu de l'agriculture Biologique MSC : Ecolabel Pêche durable

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