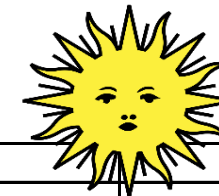
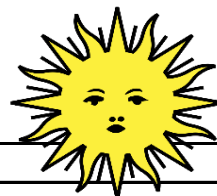




## Les menus du 6 au 31 août 2018



Dates	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Du 6 au 10 août	Friand au fromage Saucisse Courgettes au gratin Montagnou et petit billy <b>Fruit BIO de saison PL</b> <b>SP : poulet</b>	<b>Carottes BIO</b> râpées Gardiane de taureau <b>PL</b> Riz sauvage Crème caramel	Taboulé Cubes de poisson <b>MSC</b> au basilic Epinards béchamel et croûtons <b>Tomme de vache BIO</b> Fruit de saison <b>PL</b>	Saucisson / beurre Escalope viennoise Petits pois à la française <b>Yaourt BIO</b> Fruit de saison <b>PL</b> <b>SP SV pois chiches P.pois sans porc</b>	<b>Menu alternatif</b> Salade / <b>tomate BIO</b> / dés de cantal Couscous aux légumes Eclair au chocolat
Goûter semaine 32	Pain / chocolat Compote	Pain / babybel Fruit de saison <b>PL</b>	Petits suisses NS Bichocos	Yaourt à boire Gaufre	Pain / six de savoie Fruit de saison <b>PL</b>
Du 13 au 17 août	Pizza Omelette au fromage <b>Haricots verts BIO</b> sautés Kiri Fruit de saison <b>PL</b>	Betteraves / maïs Filet de poisson <b>MSC</b> provençale <b>Riz BIO</b> créole Calin fruit	<b><u>férié</u></b>	Wrap de poulet et crudités (salade tomate) / mayonnaise pommes campagnardes <b>Saint paulin BIO</b> Fruit de saison <b>PL</b> <b>SV : oeuf dur</b>	Salade de pâtes <b>Rôti de porc BIO PL</b> Tomates provençales Brie et bûche de chèvre Fruit de saison <b>PL</b> <b>SP : paupiette de veau</b>
Goûter semaine 33	Compote Petit lu	Pain / petit louis Fruit de saison <b>PL</b>		Crème à la vanille Madeleine	Biscuit roulé au chocolat Yaourt à boire
Du 20 au 24 août	Tomate Moussaka (aubergines, pâtes, <b>bœuf BIO</b> ) Petits suisses NS <b>SV : moussaka sans viande</b>	<b>Salade verte BIO</b> / féta Poulet Pommes rosties Crème anglaise Boudoirs	Carottes râpées Tomates farcies Purée <b>Yaourt BIO</b> <b>SV : tomate farcie sans porc</b>	Taboulé Petits beignets de poisson <b>MSC</b> Chou fleur au gratin Tomme de savoie et camembert <b>Fruit BIO de saison</b>	<b>Melon charentais Bio</b> Paella garnie (dinde, seiche, moules) Crème à la vanille <b>SV : paella sans viande</b>
Goûter semaine 34	Pain / babybel Fruit de saison	Pain / nutella Fruit de saison <b>PL</b>	Chouquette Compote	Fromage blanc Chausson aux pommes	Yaourt Fruit de saison <b>PL</b>
Du 27 au 31 août	Concombre sauce bulgare Ragoût languedocien (veau <b>PL</b> , PdeT, carottes, céleri, champignons, olives) <b>Fromage blanc BIO</b> <b>SV : ragoût sans viande</b>	Betteraves / 1/2 œuf dur Tielle <b>SdeF</b> Haricots beurre Fromage <b>Fruit BIO de saison</b>	<b>Salade verte BIO</b> / mozzarella Jambon <b>LR</b> Gratin dauphinois Yaourt NS <b>SP : jambon de dinde</b>	Salade de <b>riz BIO</b> Rôti de dindonneau Tomates provençales Babybel Fruit de saison <b>PL</b>	<b>Tomate BIO</b> Filet de poisson façon meunière <b>MSC</b> Boulghour Flan
Goûter semaine 35	Pain / vache qui rit Fruit de saison <b>PL</b>	Yaourt Madeleine	Pain / chocolat Fruit de saison <b>PL</b>	Compote Bichocos	Pain / confiture Fruit de saison <b>PL</b>

**SV** : Sans viande

**SP** : Sans porc

**PL** Produit Local



**LR** : Label Rouge

**AOP** : Appellation d'Origine Protégée



**BIO** Produit issu de l'agriculture biologique



**MSC** : Ecolabel pêche durable



**SdeF** : Sud de France

**Goûters** : seulement pour les communes concernées

**NB** : les menus sont susceptibles d'être modifiés