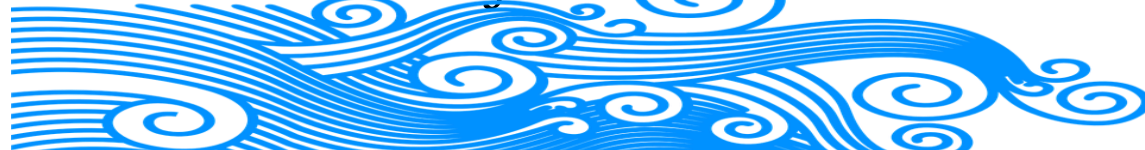




Les menus du 9 juillet au 3 août 2018



Dates	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Du 9 au 13 juillet semaine 28	Tomate Blanquette de veau PL Polenta BIO Yaourt	Salade verte Cubes de poisson blanc provençale MSC Penne rigate complètes BIO au beurre Fromage blanc à la vanille	Salade de riz Rôti de porc PL Tomates provençales Bleu de brebis BIO Fruit de saison PL SP SV : brochette de poisson pané	Croisillon à l'emmental Brochette de dinde / ketchup Haricots beurre Vache qui rit Fruit de saison BIO PL	Menu alternatif Mâche / pois chiches / dés d'emmental Risotto (riz BIO) Crème anglaise Moelleux au chocolat
Goûter	Pain / chocolat Fruit de saison	Compote Madeleine	Yaourt à boire Chouquettes	Yaourt Bichosos	Pain / petit louis Fruit de saison
Du 16 au 20 juillet semaine 29	Menu italien Tomate / mozzarella Spaghettis carbonara + emmental râpé BIO Compote SP : carbonara sans porc SV : carbonara sans viande	Pizza Cordon bleu Petits pois BIO Saint félicien et brie Fruit de saison PL SP SV : P. pois sans porc	Menu mexicain Salade mexicaine Chili con carne (bœuf BIO , haricots rouges, riz) Flan SV : chili sans viande	Melon BIO PL Paella garnie (dinde, seiche, moules) Crème au chocolat SV : paella sans viande	Taboulé Filet de poisson façon meunière MSC Poellée ratatouille Chanteneige Fruit de saison BIO PL
Goûter	Pain / babybel Fruit de saison	Petits suisses aromatisés Gaufre	Yaourt à la vanille Beignet aux pommes	Flan Pain / nutella	Pain / kiri Fruit de saison
Du 23 au 27 juillet semaine 30	Pâté de campagne coupelle Emincés d'agneau au thym Haricots verts BIO sautés Kiri Fruit de saison PL SP SV : pizza	Menu alternatif Tomate BIO / maïs / olives // croûtons / mozzarella Gratin de macaronnis à l'ancienne Yaourt à boire / madeleine	Melon BIO PL Saucisse de frankfort Purée Flan SP : poulet	Pois chiches Rôti de dindonneau Courgettes niçoise Reblochon et emmental Fruit de saison BIO PL	Betteraves Lasagnes garnies sauce tielle SdeF Camembert BIO Fruit de saison BIO PL
Goûter	Yaourt Eclair au chocolat	Pain / vache qui rit Fruit de saison	Fromage blanc Roulé à la confiture	Pain / chocolat Compote	Petits suisses Palmitos
Du 30 juillet au 3 août semaine 31	Roulé au fromage Jambon LR Carottes à la crème Camembert Fruit de saison BIO PL SP : jambon de dinde	Tomate BIO Poulet LR Pommes campagnardes Fromage blanc NS	Concombre BIO / maïs / thon Croque Monsieur Poellée ratatouille Chocolat Liégeois SP : croque Mr à la dinde	Salade verte / emmental Tomate farcie Riz BIO créole Compote / petit lu SP : Tomate farcie sans porc	Melon BIO PL Brochette de poisson pané MSC Boullghour Petits suisses aromatisés
Goûter	Compote Beignet au chocolat	Pain / babybel Fruit de saison	Yaourt Madeleine	Pain / chocolat Fruit de saison	Pain / chanteneige Fruit de saison

SV : Sans viande

SP : Sans porc

PL Produit Local



SdeF : Sud de France



LR : Label Rouge

AOP : Appellation d'Origine Protégée



BIO Produit issu de l'agriculture biologique

MSC : Ecolabel pêche durable

NB : les menus sont susceptibles d'être modifiés