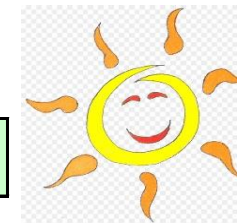




Les menus du 3 au 28 juin 2019



Régime poly-allergénique

Dates	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Du 3 au 7 juin semaine 23	Salade composée (maïs, H. verts, féta, olives, croûtons) Croque Monsieur Saint paulin et rocamadour Fruit de saison BIO sauf kiwi	Melon charentais Blanquette de veau PL Riz BIO créole Crème au chocolat	Pain bagnat (salade, tomate, SANS œuf dur NI thon NI mayonnaise) Chips Yaourt NS BIO Bichocos G : pain / babybel / banane	Salade de pâtes BIO Paupiette de veau Chou fleur au gratin Saint morêt Fruit de saison sauf kiwi	Pois chiches Poulet LR Poellée ratatouille Bûche de chèvre BIO Fruit de saison sauf kiwi Pain complet
Du 10 au 14 juin semaine 24	Férialé	Salade mélangée BIO Paella garnie (dinde, SANS seiche, SANS moules) Fromage blanc NS	Betteraves / maïs Tomate farcie Boulghour BIO Carré de ligeuil et mont lacause Fruit de saison sauf kiwi G : yaourt à boire / bichocos	Tomate / dés de chèvre Pizza Petits pois à la française Fromage blanc BIO + sucre	Menu alternatif Chiffonade iceberg / croûtons Tagliatelles sauce tomate emmental râpé BIO Crumble aux pommes
Du 17 au 21 juin semaine 25	Melon charentais Jambon LR Purée Yaourt BIO	Macédoine vinaigrette Brochette de dinde / ketchup Courgettes et PdeT sautées Saint morêt Fruit de saison sauf kiwi	Salade niçoise (PdeT, H. verts, tomate, SANS œuf, SANS thon, olives) Pizza maison Flan BIO / compote G : Pain / chocolat / fruit	Salade de riz Escalope panée Epinards béchamel et croûtons Vache qui rit / fruit de saison BIO Pain aux céréales	Carottes BIO râpées Gardiane de taureau Coquillettes Yaourt aux fruits mixés
Du 24 au 28 juin semaine 26	Salade composée (blé, tomate, céleri rave, SANS œuf, Pizza Yaourt NS Compote BIO	Taboulé Escalope de dinde panée Haricots beurre Babybel BIO Fruit de saison sauf kiwi	Salade verte Hot dog / ketchup Potatoes Yaourt à boire / plumetis Petits suisses / pain / chocolat	Menu noir Betteraves Bœuf BIO en daube Riz sauvage Yaourt Palmier	Menu alternatif Melon BIO Moussaka sans viande Petits suisses NS Chamonix orange

SV : Sans viande

SP : Sans porc

PL Produit Local



LR : Label Rouge

AOP : Appellation d'Origine Protégée



BIO Produit issu de l'agriculture biologique



SdeF : Sud de France



MSC : Ecolabel pêche durable

NB : les menus sont susceptibles d'être modifiés