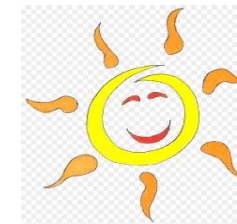




Les menus du 3 au 28 juin 2019



Les menus ont été validés à la commission du 8 avril

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 SP : croque Mr à la dinde SV : pizza	Melon charentais Blanquette de veau PL Riz BIO créole Crème au caramel	Pain bagnat (salade, tomate, œuf dur, thon, mayonnaise) Chips Yaourt NS BIO Bichocos <i>G : pain / babybel / banane</i>	Salade de pâtes BIO Rabas Chou fleur au gratin Saint morêt Fruit de saison	Pois chiches Poulet LR Poellée ratatouille Bûche de chèvre BIO Fruit de saison Pain complet
Du 10 au 14 juin semaine 24	Férialé	Salade mélangée BIO Paella garnie (dinde, seiche, moules) Fromage blanc NS	Betteraves / maïs Tomate farcie Boulghour BIO Carré de ligueuil et mont lacauene Fruit de saison SP : tomate farcie sans porc <i>G : yaourt à boire / bichocos</i>	Tomate / dés de chèvre Quiche Lorraine Petits pois à la française Fromage blanc BIO + sucre SP SV : pizza au chèvre / petits pois sans porc	Menu alternatif Chiffonade iceberg / pois chiches / croûtons Tagliatelles sauce tomate emmental râpé BIO Crumble aux pommes
Du 17 au 21 juin semaine 25	Melon charentais Jambon LR Purée Yaourt BIO SP : jambon de dinde	Macédoine mayonnaise filet de poisson façon meunière MSC Courgettes BIO et PdeT sautées Brie et écyr en aubrac Fruit de saison SP SV : courgettes et PdeT	Salade niçoise (PdeT, H. verts BIO , tomate, œuf dur, thon, olives) Pizza maison Flan Compote <i>G : Pain / chocolat / fruit</i>	Salade de riz Sticks de fromage 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, œuf dur, mozzarella) Tielle SdeF Yaourt NS Compote BIO	Taboulé Brochette de poisson pané MSC Haricots beurre Babybel BIO Fruit de saison	Salade coleslaw Hot dog / ketchup Potatoes Yaourt à boire / madeleine SP : jambon de dinde SV : œuf dur / mayonnaise <i>Petits suisses / pain / chocolat</i>	Menu noir Betteraves Bœuf BIO en daube Riz sauvage Fondant au chocolat Crème anglaise	Menu alternatif Melon BIO Moussaka sans viande Petits suisses NS Eclair au chocolat

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