



Les enfants de l'ALAE de Vic La Gardiole ont travaillé sur la "coupe du monde de foot" Ainsi ils ont trouvé des plats typiques des pays participants.

Les menus du 28 mai au 22 juin 2018



Les menus ont été validés à la commission du 15 mai 2018

Dates	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Du 28 mai au 1er juin semaine 22	Menu alternatif Maroc Tomate / mozzarella Tajine sans viande Boulghour Compote BIO Petit lu	Pizza Brochette de dinde / ketchup Mélimélo de haricots Brie et tendre bleu Fruit de saison BIO	Taboulé Saucisse PL Purée cressy (carottes BIO) Vache qui rit Fruit de saison SP SV : tortilla G : yaourt aromatisé/ madeleine	Russie Salade verte Bœuf (BIO)stroganoff Tagliatelles Flan SV: tagliatelles au fromage	Carottes BIO râpées Seiche provençale Riz aux moules Velouté fruits
Du 4 au 8 juin semaine 23	Salade composée (maïs, H. verts, féta, olives, croûtons) Croque Monsieur Saint paulin et selles sur cher Fruit de saison BIO SP : croque Mr à la dinde SV : pizza	Melon charentais Blanquette de veau PL Riz BIO créole Crème au chocolat	Portugal Pain bagnat (salade, tomate, œuf dur, thon, mayonnaise) Chips Yaourt NS BIO Pasteis de nata G : pain / babybel / banane	Salade de pâtes BIO Rabas Chou fleur au gratin Six de savoie Fruit de saison	Allemagne Kartoffelsalat Rôti de dindonneau Poellée ratatouille Bûche de chèvre BIO Fruit de saison Pain complet
Du 11 au 15 juin semaine 24	Concombre BIO sauce bulgare Parmentier de saumon Petits suisses aromatisés	Macédoine mayonnaise Bœuf BIO bourguignon Courgettes et PdeT sautées Saint morêt Fruit de saison SP SV : courgettes et PdeT sans porc	Betteraves / maïs Tomate farcie Boulghour BIO Carré de ligeuil et mont lacaune Fruit de saison SP : tomate farcie sans porc G : yaourt à boire / bichocos	Quiche Lorraine Poulet LR Petits pois Bleu de brebis BIO Fruit de saison SP SV : pizza au chèvre / petits pois sans porc	Menu alternatif Chiffonade iceberg / croûtons Tagliatelles sauce tomate emmental râpé BIO Crumble aux pommes
Du 18 au 22 juin semaine 25	Sénégal Melon charentais Jambon LR Purée de patate douce Yaourt BIO SP : jambon de dinde	Espagne Salade mélangée BIO Paella garnie (dinde, seiche, moules) Fromage blanc NS	Salade niçoise (PdeT, H. verts, tomate, œuf dur, thon, olives) Pizza maison Flan BIO G : Pain / chocolat / compote	Saucisson / beurre Rôti de veau PL Poellée ratatouille Morbier et crotin de chavignol AOP Fruit de saison BIO Pain aux céréales SP SV : pois chiches	Croatie Croisillon à l'emmental Lotte à la tomate et romarin Jardinière de légumes Camembert BIO Fruit de saison SP SV : jardinière sans porc

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