

Menus du 08 juillet au 02 août 2023

Menu Vert Poly-allergénique : sans œuf, poisson, crustacé, mollusque, arachide,
fruit à coque, sésame, lupinContact
04 67 43 47 69

Tous les jours le pain est BIO, solidaire et local

Date	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 28 Du 08 juillet au 12 juillet Vacances Scolaires C11 S4	Salade Grecque (Tomate, Concombre, olives noires, féta) Cordon bleu de dinde Tagliatelles Fruit de saison BIO G : Gâteau fourré chocolat/ Fromage blanc à la vanille	Salade de pâtes Blanquette de veau Carottes BIO vichy Rouy Fruit de saison G : Palmier/Yaourt/Fruit	Menu Les Baléares proposé par l'ALSH de Frontignan Tomates BIO en salade Paëlla sans mollusque ni crustacé Petits suisses nature sucrés Langues de chat G : Pain/Six de Savoie/Fruit	Melon Charentais BIO Sauté de porc à la moutarde Haricots verts sautés Fromage blanc à la vanille SP : Paupiette de veau sauce moutarde G : Pain/Chocolat/Compote	Repas froid Pizza BIO Salade repas boulghour lentilles Montagnou Fruit de saison G : Pain/Kiri/Fruit
Semaine 29 Du 15 juillet au 19 juillet Vacances Scolaires C12 S1	Pizza Paupiette de veau Printanière de légumes Saint Paulin BIO Fruit de saison G : Palmier/Fruit/ Petits suisses aromatisés	Repas froid Salade de riz repas Jambon de dinde Yaourt BIO nature sucré Tarte aux pommes G : Pain/Saint moret/Fruit	Salade verte mélangée BIO Tomate farcie Gnocchi poêlés Yaourt aromatisé SP : Tomate farcie sans porc G : Gâteau fourré chocolat/ Yaourt vanille	Menu Thaiti proposé par l'ALSH de Frontignan Chou chinois vinaigrette Tajine poulet citron Riz créole de camargue IGP Gaufrettes vanille G : Pain/Petit Louis/ Compote pomme coing	Menu Végétarien Salade de blé repas Poêlée de légumes BIO Camembert Fruit de saison G : Palmier/ Fromage blanc nature sucré
Semaine 30 Du 22 juillet au 26 juillet Vacances Scolaires C12 S2	Menu Nouvelle Zélande proposé par l'ALSH de Frontignan Chiffonade d'iceberg dés de cantal Steak haché BIO Frites et ketchup Yaourt aux fruits mixés G : Pain/Confiture/Flan caramel	Menu Végétarien Salade du sud (Betteraves, maïs, olive) Riz créole de camargue IGP Epinards à la béchamel Gouda IGP Crème vanille G : Pain/Six de Savoie/Fruit	Friand au fromage Chipolata Ratatouille Galet de la Loire Fruit de saison BIO SP : Poulet rôti LR G : Gâteau fourré chocolat/Fruit	Repas froid Pan bagnat (Jambon Tomate, salade verte) Chips Fromage blanc BIO et sucre G : Gâteau fourré chocolat/ Compote pomme banane	Concombre vinaigrette Macaronade au bœuf BIO Penne Kiri Gaufrettes vanille G : Langues de chat/Chocolat/ Compote pomme
Semaine 31 Du 29 juillet au 02 août Vacances Scolaires C12 S3	Radis beurre Poulet rôti LR Riz au poivron Bleu des causses AOP Fruit BIO de saison G : Gaufrettes vanille/Fruit/ Yaourt aux fruits mixés	Menu Végétarien Salade verte et pois chiche Pâtes Courgettes BIO sautées Saint moret Flan caramel G : Crumble aux pommes/ Fromage blanc à la vanille	Duo carottes et courgettes râpées Veau marengo Boulghour BIO Fromage blanc nature sucré Speculos G : Pain/Chanteneige/Fruit	Taboulé (semoule BIO) Cordon bleu de dinde Haricots beurre Bûche de chèvre Fruit de saison G : Pain/Confiture/ Yaourt nature sucré	Repas froid Salade de pomme de terre repas (Pomme de terre, oignons, tomate) Sandwich jambon beurre Yaourt aromatisé Fruit de saison BIO SP/SV : Omelette G : Gâteau fourré chocolat/ Compote pomme abricot

SV : Sans Viande - SP : Sans Porc - LR : Label Rouge - AOC/AOP : Appellation d'Origine Contrôlée/Protégée - BIO : Produit issu de l'agriculture Biologique - MSC : Label pêche durable - IGP : Indication géographique protégée

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des effectifs et/ou des approvisionnements