

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) Seiche à la Provençale Tagliatelles Fruit de saison BIO  G : Gaufre au chocolat/ Fromage blanc à la vanille	Salade de pâtes Blanquette de veau Carottes BIO vichy Rouy Fruit de saison  G : Moelleux citron coco/Fruit	<u>Menu Les Baléares proposé par l'ALSH de Frontignan</u> Tomates BIO en salade Paëlla garnie Petits suisses nature sucrés Boudoir SV : Paëlla sans viande  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/Pâte à tartiner/Compote	<u>Repas froid</u> 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	Quiche lorraine Filet de colin MSC pané Printanière de légumes Saint Paulin BIO Fruit de saison SP/SV : Pizza G : Palmier/Fruit/ Petits suisses aromatisés	<u>Repas froid</u> Salade de riz repas Jambon de dinde Yaourt BIO nature sucré Tarte aux pommes SV : Rillettes de thon  G : Pain/Saint moret/Fruit	Salade verte mélangée BIO Tomate farcie Gnocchi poêlés Yaourt aromatisé SP : Tomate farcie sans porc  G : Gaufre au sucre/Yaourt vanille	<u>Menu Thaiti proposé par l'ALSH de Frontignan</u> Chou chinois Tajine poulet citron Riz créole de camargue IGP Beignet coco  G : Pain/Petit Louis/ Compote pomme coing	<u>Menu Végétarien</u> Salade de blé Omelette au fromage Poêlée de légumes BIO Camembert Fruit de saison  G : Roulé à la fraise/ Fromage blanc nature sucré
Semaine 30 Du 22 juillet au 26 juillet Vacances Scolaires C12 S2	<u>Menu Nouvelle Zélande proposé par l'ALSH de Frontignan</u> Chiffonade d'iceberg dés de cantal Pépites de filet de colin MSC Frites et ketchup Yaourt aux fruits mixés  G : Pain/Confiture/Flan caramel	<u>Menu Végétarien</u> Salade du sud (Betteraves, maïs, olive) Œufs à la Florentine 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 : Eclair au chocolat/Fruit	<u>Repas froid</u> Pan bagnat (Thon, œuf, Tomate, salade verte) Chips Fromage blanc BIO et sucre  G : Gâteau fourré chocolat/ Compote pomme banane	Concombre sauce bulgare Macaronade au bœuf BIO Penne Kiri Zézette de Sète  G : Langues de chat/Chocolat/ Compote pomme
Semaine 31 Du 29 juillet au 02 août Vacances Scolaires C12 S3	Radis beurre Paëlla de la mer Bleu des causses AOP Fruit BIO de saison  G : Gaufrettes vanille/Fruit/ Yaourt aux fruits mixés	<u>Menu Végétarien</u> Salade verte et pois chiche Clafouti à la tomate 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) Filet de hoki MSC sauce safranée Haricots beurre Bûche de chèvre Fruit de saison  G : Pain/Confiture/ Yaourt nature sucré	<u>Repas froid</u> Salade de pomme de terre repas (Pomme de terre, oignons, tomate) Sandwich jambon beurre Yaourt aromatisé Fruit de saison BIO SP/SV : Omelette G : Moelleux 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