

Tous les jours le pain est BIO, solidaire et local

Date	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 32 Du 05 août au 09 août Vacances Scolaires C13 S1	<u>Repas froid</u> Pizza mozzarella Salade repas boulghour et lentilles BIO Fruit de saison G : Pain/Kiri/ Compote pomme fraise	Salade de pâtes Filet de hoki MSC beurre citronné Ratatouille Petits suisses aromatisés BIO G : Chausson aux pommes/ Yaourt vanille	<u>Menu Végétarien</u> Œuf dur BIO mayonnaise Crousti fromage Petits pois Yaourt nature brassé et sucre G : Pain/Chocolat/Fruit	Salade Grecque (Concombre, féta, tomate, olive) Spaghetti bolognaise au bœuf BIO Emmental râpé Compote pomme fraise SV : Spaghetti sauce tomate G : Petit beurre/Fruit/ Petits suisses natures sucrés	Salade verte & croûtons Gardianne de taureau Pommes de terre vapeur Saint Nectaire AOP Fruit de saison BIO SV : Pommes vapeur au beurre G : Tarte au chocolat/Fruit
Semaine 33 Du 12 août au 16 août Vacances Scolaires C13 S2	Tarte salée de saison Poulet basquaise Courgettes BIO sautées Gouda IGP Fruit de saison G : Gaufrettes vanille/Fruit/ Yaourt aux fruits mixés	<u>Menu Végétarien</u> Salade verte Couscous de légumes Semoule BIO Brie Compote pomme G : Brownies/Crème à la vanille	Radis beurre Macaronade au boeuf BIO Penne rigatte Emmental râpé Fruit de saison G : Pain/Saint bricet/ Compote pomme banane	FERIE 15-août	Melon charentais Filet de colin au basilic Epinards béchamel Tomme crayeuse Yaourt aux fruits mixés BIO G : Pain/Beurre/Banane
Semaine 34 Du 19 août au 23 août Vacances Scolaires C13 S3	<u>Repas Froid</u> Pan bagnat (Thon, œuf, Tomate, salade verte) Chips Yaourt BIO nature sucré G : Pain/Vache qui rit/ Compote pomme fraise	Pamplemousse et sucre Emincé de dinde à la crème Méli-mélo de haricots BIO Yaourt aromatisé Moelleux coco G : Gâteau fourré chocolat/ Petits suisses aromatisés	Mâche Filet de poisson meunière MSC Gnocchi Saint Paulin BIO Fruit de saison G : Pain/Pâte de fruit/ Yaourt nature sucré	Concombre sauce bulgare Sauté de veau aux olives Carottes sautées BIO Camembert Fruit de saison G : Pain/Six de Savoie/Fruit	<u>Menu Végétarien</u> Salade de riz Roulé au fromage Tomate provençale Crème au chocolat G : Tarte aux pommes/ Fromage blanc nature sucré
Semaine 35 Du 26 août au 30 août Vacances Scolaires C13 S4	Betteraves Filet de hoki MSC au curry Poêlée de légumes Kiri Fruit de saison BIO G : Langues de chat/Fruit/ Fromage blanc à la vanille	Tomates farcies Riz de camargue IGP aux poivrons Chavrou Fruit de saison BIO SP : Tomate farcies sans porc SV : Tomate provençale G : Pain/Pâte à tartiner/ Compote pomme	<u>Repas Froid</u> Pastèque Salade repas taboulé Jambon beurre Yaourt BIO vanille SP/SV : Rillettes de thon G : Pain/Fromage/Fruit	Steak haché de bœuf BIO au jus Purée aux carottes BIO Vache qui rit Fruit de saison SV : Filet de colin pané MSC G : Chamonix/Yaourt/Fruit	<u>Menu Végétarien</u> Salade verte Omelette nature Blé BIO aux petits légumes Fromage blanc nature sucré G : Pain/Fromage/Fruit

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