

Tous les jours le pain est BIO, solidaire et local

Date	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 22 Du 27 mai au 31 mai C10 S1	<u>Repas froid et végétarien</u> Salade de pâtes repas et oeuf dur BIO	Concombre vinaigrette Tielle	Chiffonade d'iceberg Filet de poisson meunière MSC	Emincé de dinde sans crème Purée aux carottes BIO sans lait Fromage de chèvre	Duo carottes et courgettes râpées Macaronade au bœuf BIO Penne rigatte
	Compote pomme Gaufre au chocolat	Poêlée de légumes sans beurre Fromage de chèvre Fruit de saison	Ratatouille Compote BIO pomme poire Chamonix	Fruit de saison	Fromage de chèvre Fruit de saison
			G : Gaufre/Fruit		
Semaine 23 Du 03 juin au 07 juin C10 S2	<u>Chou chinois vinaigrette</u> Chipolatas Lentilles BIO	<u>Repas froid</u> Salade de perles au surimi repas Tielle Fromage de chèvre Fruit de saison BIO	Radis sans beurre Rôti de bœuf BIO sauce à la moutarde sans crème	<u>Menu mini gaspi proposé par</u> <u>Balaruc-le-Vieux</u> Salade de riz tomate maïs Poêlée de saumon citronnée	Salade verte Couscous au poulet Semoule BIO
	Compote pomme banane SP : Poulet rôti LR SP/SV : Lentilles BIO sans viande		Tagliatelles Cabécou Fruit de saison G : Pain/Fromage de chèvre/ Compote pomme coing	Haricots verts sautés sans beurre Fromage de chèvre Fraises	Fromage de chèvre Compote pomme abricot SV : Couscous aux légumes
Semaine 24 Du 10 juin au 14 juin C10 S3	Tielle Goulash de bœuf BIO sans crème Haricots beurre sans beurre Fromage de chèvre Fruit de saison	Carottes râpées BIO Filet de hoki MSC nature Boulghour Compote pomme	Salade de pois chiche BIO Poulet rôti LR Epinards natures Fruit de saison	<u>Menu végétarien</u> Pamplousse et sucre Omelette nature Chou fleur BIO nature Compote pomme fraise Langue de chat	<u>Repas froid</u> Jambon LR Salade de blé Fromage de chèvre Fruit de saison BIO SP : Jambon de dinde
			G : Brownie/ Compote pomme fraise		
Semaine 25 Du 17 juin au 21 juin C10 S4	Salade de tomate Spaghetti Sauce carbonara sans lait Fruit de saison SP BLEU : Sauce carbonara à la dinde sans crème	Saute de veau sauce forestière sans crème Blé sans beurre Carottes vichy BIO Fromage de chèvre Fruit de saison	Taboulé Sauté de dinde sauce tomate Courgettes natures Compote BIO pomme	Salade Grecque (Concombre, tomate, olive noire et dès de féta) Filet de poisson meunière MSC Petits pois BIO à la Française sans beurre Compote pomme abricot SP/SV : Petits pois sans viande	<u>Menu végétarien</u> Œuf dur BIO mayonnaise Parmentier de lentilles sans lait Fromage de chèvre Fruit de saison
			G : Pain/Chocolat/Banane		

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