

Menu normal sans exclusion

Date	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 17 Du 25 avril au 29 avril Vacances Scolaires C9 S1	Mortadelle Emincé de dinde à la moutarde Poêlée de légumes forestière Chanteneige Fruit de saison SP/SV : Friand au fromage SP/SV: Poêlée de légumes sans porc Pain BIO G : Pain/Babybel/Fruit	Concombre BIO vinaigrette Gardiane de taureau Riz créole de camargue IGP Fromage blanc nature sucré G : Pain d'épices/Beurre/ Compote pomme banane	Chou chinois sauce bulgare Sauté de porc à la provençale Haricots verts BIO sautés Yaourt aromatisé Tarte au chocolat SP : Paupiette de veau à la provençale G : Pain/Confiture/Flan	Menu végétarien Pamplemousse et sucre Parmentier de lentilles Cantal AOP BIO Tiramisu SV : Chausson aux pommes G : Crumble aux pommes/ Fromage blanc à la vanille	Pan bagnat (Œuf dur BIO, thon, salade, Tomate, mayonnaise) Chips Yaourt à boire à la fraise Banane G : Pain/Chanteneige/Fruit
Semaine 18 Du 02 mai au 06 mai Vacances Scolaires C9 S2	Betteraves et maïs Bœuf BIO Stroganof Pomme de terre vapeur Edam Fruit de saison SV : Pomme vapeur au beurre G : Beignet au chocolat/ Compote pomme	Menu végétarien Taboulé Œuf dur sauce mornay Carottes vichy Brie Banane Pain BIO G : Gaufrettes vanille/Fruit/ Yaourt aux fruits mixés	Salade de pâtes Rôti d'agneau au thym Courgettes sautées Petit Billy Fruit de saison BIO G : Moelleux au chocolat/ Compote pomme coing	Croisillon à l'emmental Filet de colin MSC sauce catalane Haricots beurre Yaourt à la vanille BIO G : Pain/Kiri/Fruit	Salade verte Sauté de dinde basquaise Blé au beurre Saint-Paulin BIO Calin fruit G : Chausson aux pommes/ Yaourt nature sucré

SV : Sans Viande SP : Sans Porc PL : Produit Local LR : Label Rouge AOP : Appellation d'Origine Contrôlée Sdef : Sud de France BIO : Produit issu de l'agriculture Biologique MSC : Ecolabel Pêche durable

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

Menu Vert Poly-allergénique : sans œuf, poisson, crustacé, mollusque, arachide,
fruit à coque, sésame, lupin

Date	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 17 Du 25 avril au 29 avril Vacances Scolaires C9 S1	Friand au fromage Emincé de dinde à la moutarde Poêlée de légumes forestière Chanteneige Fruit de saison SP/SV: Poêlée de légumes sans porc Pain BIO G : Pain/Babybel/Fruit	Concombre BIO vinaigrette Gardiane de taureau Riz créole de camargue IGP Fromage blanc nature sucré G : Pain d'épices/Beurre/ Compote pomme banane	Chou chinois vinaigrette Sauté de porc à la provençale Haricots verts BIO sautés Yaourt aromatisé Tarte aux pommes SP : Paupiette de veau à la provençale G : Pain/Confiture/Flan	Menu végétarien Pamplemousse et sucre Parmentier de lentilles Cantal AOP BIO Compote Palmier G : Crumble aux pommes/ Fromage blanc à la vanille	Pan bagnat Jambon de dinde, beurre, salade, tomate Chips Yaourt à boire à la fraise Banane G : Pain/Chanteneige/Fruit
	Semaine 18 Du 02 mai au 06 mai Vacances Scolaires C9 S2	Betteraves et maïs Bœuf BIO Stroganof Pomme de terre vapeur Edam Fruit de saison SV : Pomme vapeur au beurre G : Petits beurre/Chocolat/ Compote pomme	Menu végétarien Taboulé repas Carottes vichy Brie Banane Pain BIO G : Gaufrettes vanille/Fruit/ Yaourt aux fruits mixés	Salade de pâtes Rôti d'agneau au thym Courgettes sautées Petit Billy Fruit de saison BIO G : Gâteau fourré au chocolat/ Compote pomme coing	Pizza Poulet rôti LR Haricots beurre Yaourt à la vanille BIO G : Pain/Kiri/Fruit

SV : Sans Viande SP : Sans Porc PL : Produit Local LR : Label Rouge AOP : Appellation d'Origine Contrôlée SdeF : Sud de France BIO : Produit issu de l'agriculture Biologique MSC : Ecolabel Pêche durable

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

Menu normal sans lait de vache & dérivés

Date	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 17 Du 25 avril au 29 avril Vacances Scolaires C9 S1	Macédoine vinaigrette Emincé de dinde à la moutarde sans crème	Concombre BIO vinaigrette Gardiane de taureau Riz créole de camargue IGP	Chou chinois vinaigrette Sauté de porc à la provençale Haricots verts BIO sans beurre	Menu végétarien Pamplemousse et sucre Parmentier de lentilles sans lait Fromage de chèvre	Pan bagnat (Œuf dur BIO, thon, salade, Tomate, mayonnaise) Chips Banane
	Poêlée de légumes forestière	Compote pomme banane	Compote pomme fraise Gaufre au chocolat	Compote Palmier	Speculos
	Fromage de chèvre Fruit de saison Pain BIO	G : Pain d'épices/Chocolat/ Compote pomme banane	SP : Paupiette de veau à la provençale G : Pain/Confiture/Fruit	G : Crumble aux pommes sans lait/ Fruit	G : Pain/Fromage de chèvre/Fruit
	G : Pain/Fromage de chèvre/Fruit				
Semaine 18 Du 02 mai au 06 mai Vacances Scolaires C9 S2	Betteraves et maïs Bœuf BIO Strogonof sans crème	Menu végétarien Taboulé Œuf dur chaud	Salade de pâtes Rôti d'agneau au thym Courgettes sautées Petit Billy Fruit de saison BIO	Tielle Filet de colin MSC sauce catalane Haricots beurre sans beurre Compote BIO pomme poire	Salade verte Sauté de dinde basquaise Blé sans beurre Fromage de chèvre Compote pomme
	Pomme de terre vapeur Fromage de chèvre Fruit de saison	Carottes vichy Fromage de chèvre Banane Pain BIO	G : Brownie/ Compote pomme coing	G : Pain/Fromage de chèvre/Fruit	G : Gaufre/Fruit
	G : Palmier/Chocolat/ Compote pomme	G : Gaufrettes vanille/Fruit			

SV : Sans Viande SP : Sans Porc PL : Produit Local LR : Label Rouge AOP : Appellation d'Origine Contrôlée Sdef : Sud de France BIO : Produit issu de l'agriculture Biologique MSC : Ecolabel Pêche durable

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