

Menu normal sans exclusion

Date	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 19 Du 09 mai au 13 mai C9 S3	Pizza mozzarella Cordon bleu de dinde Petits pois carottes Vache qui rit Fruit de saison BIO	Radis BIO beurre BIO Paëlla de la mer Fourme d'Ambert AOP Ananas	Chiffonade d'iceberg et pois chiche Poulet rôti LR Epinards béchamel Yaourt BIO nature sucré Madeleine G : Pain/Chocolat/Compote pomme	<u>Menu végétarien</u> Salade haricots verts et œuf dur Tagliatelles sauce tomate Emmental râpé Crème anglaise Petit beurre Pain BIO	Salade piémontaise Rougail à la saucisse Semoule BIO Petits suisses natures sucrés SP : Steak haché à la tomate SP/SV : Salade de pommes de terre SV : Semoule au beurre
Semaine 20 Du 16 mai au 20 mai C9 S4	Asperges vinaigrette Filet de colin MSC en piperade Spaghetti Camembert BIO Fruit de saison	Carottes râpées Canard aux olives Polenta Yaourt BIO aux fruits mixés	Salade verte et dés d'emmental Veau marengo Printanière de légumes Fruit de saison BIO G : Petits beurre/Fruit/ Fromage blanc nature sucré	Salade de tomates Lasagnes au bœuf BIO Saint Marcellin IGP Fruit de saison SV : Lasagnes sans viande	<u>Menu végétarien</u> Tarte aux 3 fromages Riz aux petits légumes Gouda IGP Compote Eclair au chocolat Pain BIO
Semaine 21 Du 23 mai au 27 mai C10 S1	Rosette cornichon Piccatas de volaille Purée crécy BIO Emmental Fruit de saison SP : Jambon de dinde SV : Pizza Pain BIO	Chiffonade d'iceberg dés de cantal Tielle SDF Haricots verts, pommes de terre Flan caramel BIO	Concombre sauce bulgare Rôti de porc au jus Tagliatelles Petits suisses aromatisés BIO SP : Poulet rôti LR G : Tarte au chocolat/Fruit	FERIE 26-mai	Duo carottes et courgettes râpées Macaronade au bœuf BIO Penne rigatte Emmental râpé Yaourt nature sucré G : Gâteau fourré chocolat/ Compote pomme abricot
Semaine 22 Du 30 mai au 03 juin C10 S2	Pamplemousse et sucre Chipolatas Lentilles BIO Kiri Liégeois au chocolat SP : Poulet rôti LR SP/SV : Lentilles BIO sans viande	<u>Menu végétarien</u> Taboulé Omelette au fromage Printanière de légumes Fromage blanc nature sucré Navette aux pépites de chocolat Pain BIO	Radis beurre Rôti d'agneau au thym Ratatouille Cabécou Fruit de saison BIO G : Pain/Vache qui rit/ Compote pomme coing	Salade de blé repas Croque fromage Yaourt aux fruits mixés BIO Fruit de saison	Carottes râpées BIO Filet de hoki MSC sauce curry Boulghour Morbier Fruit de saison SV : Boulghour sans viande

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 19 Du 09 mai au 13 mai C9 S3	Pizza mozzarella Cordon bleu de dinde Petits pois carottes Vache qui rit Fruit de saison BIO	Radis BIO beurre BIO Paupiette de veau Riz aux poivrons Fourme d'Ambert AOP Ananas	Chiffonade d'iceberg et pois chiche Poulet rôti LR Epinards béchamel Yaourt BIO nature sucré Pain d'épices G : Pain/Chocolat/Compote pomme	Menu végétarien	Salade piémontaise sans œuf Rougail à la saucisse Semoule BIO Petits suisses natures sucrés SP : Poulet LR SP/SV : Salade de pommes de terre	
				Salade haricots verts sans œuf dur		
				Tagliatelles sauce tomate Emmental râpé Fruit Petit beurre Pain BIO		
Semaine 20 Du 16 mai au 20 mai C9 S4	Asperges vinaigrette Poulet rôti LR Spaghetti Camembert BIO Fruit de saison	Carottes râpées Canard aux olives Polenta Yaourt BIO aux fruits mixés	Salade verte et dés d'emmental Veau marengo Printanière de légumes Fruit de saison BIO G : Petits beurre/Fruit/ Fromage blanc nature sucré	Salade de tomates Lasagnes au bœuf BIO Saint Marcellin IGP Fruit de saison SV : Lasagnes sans viande	Menu végétarien	
					Pizza	
					Riz aux petits légumes Gouda IGP Compote Gâteau fourré au chocolat Pain BIO	
Semaine 21 Du 23 mai au 27 mai C10 S1	Rosette cornichon Piccatas de volaille Purée crécy BIO Emmental Fruit de saison SP : Jambon de dinde SV : Pizza Pain BIO	Chiffonade d'iceberg dés de cantal Pizza Haricots verts, pommes de terre Flan caramel BIO	Concombre vinaigrette Rôti de porc au jus Tagliatelles Petits suisses aromatisés BIO SP : Poulet rôti LR G : Tarte aux pommes/Fruit	FERIE 26-mai	Duo carottes et courgettes râpées Macaronade au bœuf BIO Penne rigatte Emmental râpé Yaourt nature sucré G : Gâteau fourré chocolat/ Compote pomme abricot	
Semaine 22 Du 30 mai au 03 juin C10 S2	Pamplemousse et sucre Chipolatas Lentilles BIO Kiri Liégeois au chocolat SP : Poulet rôti LR SP/SV : Lentilles BIO sans viande	Menu végétarien	Radis beurre Rôti d'agneau au thym Ratatouille Cabécou Fruit de saison BIO G : Pain/Vache qui rit/ Compote pomme coing	Salade de blé repas Croque fromage Yaourt aux fruits mixés BIO Fruit de saison	Carottes râpées BIO Steak haché Boullghour Morbier Fruit de saison SV : Boullghour sans viande	
		Taboulé double portion				
		Printanière de légumes Fromage blanc nature sucré Gâteau fourré chocolat Pain BIO				

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 19 Du 09 mai au 13 mai C9 S3	Tielle Paupiette de veau	Radis BIO sans beurre Paëlla de la mer	Chiffonade d'iceberg et pois chiche Poulet rôti LR	Menu végétarien Salade haricots verts et œuf dur Tagliatelles sauce tomate	Salade piémontaise Rougail à la saucisse Semoule BIO Fruit
	Petits pois carottes Fromage de chèvre Fruit de saison BIO	Fromage de chèvre Ananas	Epinards sans béchamel Fruit Gaufrettes vanille	Fromage de chèvre Fruit Pain d'épices Pain BIO	SP : Poulet LR SP/SV : Salade de pommes de de terre
				G : Pain/Chocolat/Compote pomme	
Semaine 20 Du 16 mai au 20 mai C9 S4	Asperges vinaigrette Filet de colin MSC en piperade Spaghetti Fromage de chèvre Fruit de saison	Carottes râpées Canard aux olives Polenta sans lait Fruit	Salade verte sans dés d'emmental Veau marengo Printanière de légumes sans beurre Fruit de saison BIO	Salade de tomates Lasagnes au bœuf BIO sans lait Fromage de chèvre Fruit de saison SV : Lasagnes sans lait et sans viande	Menu végétarien Tomate Riz aux petits légumes double portion Fromage de chèvre Compote Gaufre au chocolat Pain BIO
				G : Pain d'épices/Fruit	
Semaine 23 Du 06 juin au 10 juin C10 S3	FERIE 06-juin	Salade verte BIO sans dés d'emmental Filet de colin à la provençale Riz créole de camargue IGP Fruit de saison	Salade de pois chiche BIO Poulet rôti LR Epinards sans béchamel Compote pomme	Jambon sans beurre Ravioli au bœuf Fromage de chèvre Banane SP : Jambon de dinde SV bleu : Pamplemousse et Pâtes à la sauce tomate Pain BIO	Tielle Goulash de bœuf BIO sans crème Haricots beurre sans beurre Fromage de chèvre Compote pomme fraise
				G : Brownie/Fruit	
Semaine 24 Du 13 juin au 17 juin C10 S4	Melon BIO Poulet rôti LR Purée sans lait Fromage de chèvre Gaufrettes vanille	Salade de pâtes BIO Sauté de dinde sauce tomate Courgettes natures Compote pomme banane	Salade sombréro Saute de veau sauce forestière sans crème Carottes vichy BIO Fromage de chèvre Fruit de saison	Salade Grecque (Concombre, tomate, olive noire et dès de féta) Steack haché de bœuf BIO au jus Petits pois à la Française sans lait Compote pomme coing SP/SV : Petits pois sans porc	Menu végétarien Tomate Œuf dur mayonnaise Riz IGP aux poivrons Fromage de chèvre Fruit de saison Pain BIO
				G : Pain/Chocolat/Banane	

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