

Tous les jours le pain est BIO, solidaire et local

Date	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 28 Du 07 juillet au 11 juillet Vacances Scolaires C11 S4	Tomates BIO et dés de féta Sauté de porc à la moutarde Haricots verts sautés Purée Fruit de saison <b>SP: Paupiette de veau à la moutarde</b> <b>SV : Sauce moutarde</b> <b>G : Gaufre/Compote pomme</b>	Melon Charentais BIO Seiche à la Provençale Tagliatelles Fromage blanc sur lit de fruit  <b>G : Moelleux coco/            Petits suisses nature sucrés</b>	<b>Menu Végétarien</b> Duo courgettes carottes râpées Lasagnes aux aubergines Saint paulin Compote BIO pomme abricot  <b>G : Pain/Pâte à tartiner/Fruit</b>	Salade de pâtes Rôti de veau au thym Carottes BIO vichy Ossau Iraty AOP Fruit de saison <b>SV : Sauce au thym</b> <b>G : Langue de chat/Fruit/            Fromage blanc à la vanille</b>	Salade verte de saison Tomate farcie Gnocchis poêlés Yaourt BIO nature sucré Petit beurre <b>SP : Tomate farcie sans porc</b> <b>SV : Tomate provençale</b> <b>G : Pain/Kiri/Fruit</b>
Semaine 29 Du 14 juillet au 18 juillet Vacances Scolaires C12 S1	Jour Férié - 14 juillet Fête Nationale	Quiche lorraine Filet de colin MSC pané Printanière de légumes Galet de la Loire Fruit de saison BIO <b>SP/SV : Pizza</b>  <b>G : Pain/Beurre/Yaourt aromatisé</b>	Salade verte de saison Spaghettis sauce bolognaise Emmental râpé BIO Fruit de saison <b>SV : Sauce tomate</b>  <b>G : Pain/Saint moret/            Compote pomme fraise</b>	<b>Menu Végétarien</b> Salade de blé Omelette au fromage Poêlée de légumes BIO Vache qui rit Fruit de saison  <b>G : Gaufrettes vanille/Fruit/            Yaourt aux fruits mixés</b>	<b>Repas froid</b> Salade de riz repas Jambon de dinde Yaourt BIO vanille Flan pâtissier <b>SV : Œuf dur</b>  <b>G : Roulé à la fraise/            Fromage blanc nature sucré</b>
Semaine 30 Du 21 juillet au 25 juillet Vacances Scolaires C12 S2	Melon Charentais Filet de hoki MSC sauce safranée Coquillettes Cantal AOP Compote BIO pomme  <b>G : Pain/Confiture/Flan caramel</b>	<b>Menu Végétarien</b> Salade du sud (Tomate BIO, betteraves, maïs, olive) Œuf dur Épinards BIO à la crème Tomme blanche Crème vanille  <b>G : Pain/Six de Savoie/Fruit</b>	Croissillon à l'emmental Chipolata Ratatouille Fruit de saison BIO <b>SP : Poulet rôti LR</b>  <b>G : Eclair au chocolat/Fruit</b>	<b>Repas froid</b> Salade de blé repas Sandwich à la mortadelle Fromage blanc BIO nature Sucre proposé à part Langue de chat <b>SP : Jambon de dinde</b> <b>SV : Sandwich au fromage</b> <b>G: Pain/Saint Bricet/Compote abricot</b>	Concombre sauce bulgare Macaronade au bœuf BIO Penne Emmental râpé Fruit de saison <b>SV : Sauce tomate</b> <b>G : Gâteau fourré chocolat/            Petits suisses aromatisés</b>
Semaine 31 Du 28 juillet au 01 août Vacances Scolaires C12 S3	Taboulé Filet de colin MSC au basilic Haricots beurre Kiri Fruit BIO de saison  <b>G : Pain/Chocolat/            Compote pomme</b>	<b>Repas froid</b> Pan bagnat (Thon, œuf, Tomate, salade verte) Chips Petits suisses aromatisés Fruit de saison BIO  <b>G : Crumble aux pommes/            Yaourt à la vanille</b>	Tomates BIO Blanquette de veau Riz créole de Camargue IGP Yaourt BIO nature Miel proposé à part <b>SV : Sauce blanquette</b>  <b>G : Pain/Chanteneige/Fruit</b>	Radis beurre Lasagnes de bœuf BIO à la tomate Edam Fruit de saison BIO <b>SV : Lasagnes à la tomate</b>  <b>G : Pain/Confiture/            Fromage blanc nature sucré</b>	<b>Menu Végétarien</b> Salade verte et pois chiche Clafouti à la tomate Courgettes sautées Mini cabrette BIO Flan au caramel  <b>G : Moelleux chocolat/            Compote pomme abricot</b>

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

Ce mois-ci nous privilégions la commande de tomates, melon et pastèque BIO auprès d'un producteur de Mèze