

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 SP : Paupiette de veau sauce moutarde G : Gaufrettes vanille/ Compote pomme	Melon Charentais BIO Cordon bleu de dinde Tagliatelles Fromage blanc sur lit de fruit G : Gâteau fourré chocolat/ Petits suisses nature sucrés	<u>Menu Végétarien</u> Duo courgettes carottes râpées Lasagnes aux aubergines Saint paulin Compote BIO pomme abricot G : Pain/Chocolat/Fruit	Salade de pâtes Rôti de veau au thym Carottes BIO vichy Ossau Iraty AOP Fruit de saison G : Langue de chat/Fruit/ Fromage blanc à la vanille	Salade verte de saison Tomate farcie Gnocchis poêlés Yaourt BIO nature sucré Petit beurre SP : Tomates farcies sans porc G : Pain/Kiri/Fruit
Semaine 29 Du 14 juillet au 18 juillet Vacances Scolaires C12 S1	Jour Férié - 14 juillet Fête Nationale	Pizza Steak haché de bœuf BIO Printanière de légumes Galet de la Loire Fruit de saison BIO G : Pain/Beurre/Yaourt aromatisé	Salade verte de saison Spaghettis sauce bolognaise Emmental râpé BIO Fruit de saison G : Pain/Saint moret/ Compote pomme fraise	<u>Menu Végétarien</u> Salade de blé repas Poêlée de légumes BIO Vache qui rit Fruit de saison G : Gaufrettes vanille/Fruit/ Yaourt aux fruits mixés	<u>Repas froid</u> Salade de riz repas Jambon de dinde Yaourt BIO vanille Petit beurre G : Palmier/ Fromage blanc nature sucré
Semaine 30 Du 21 juillet au 25 juillet Vacances Scolaires C12 S2	Melon Charentais Poulet rôti LR Coquillettes Cantal AOP Compote BIO pomme G : Pain/Confiture/Flan caramel	<u>Menu Végétarien</u> Salade du sud (Tomate BIO, betteraves, maïs, olive) Pomme de terre Épinards BIO à la crème Tomme blanche Crème vanille G : Pain/Six de Savoie/Fruit	Friand au fromage Chipolata Ratatouille Fruit de saison BIO SP : Poulet rôti LR G : Gâteau fourré chocolat/Fruit	<u>Repas froid</u> Salade de blé repas Sandwich au jambon de dinde Fromage blanc BIO nature Sucre proposé à part Langue de chat G:Pain/Saint Bricet/Compote abricot	Concombre vinaigrette Macaronade au bœuf BIO Penne Emmental râpé Fruit de saison G : Gâteau fourré chocolat/ Petits suisses aromatisés
Semaine 31 Du 28 juillet au 01 août Vacances Scolaires C12 S3	Taboulé Paupiette de veau Haricots beurre Kiri Fruit BIO de saison G : Pain/Chocolat/ Compote pomme	<u>Repas froid</u> Pan bagnat au jambon Tomate, salade verte Chips Petits suisses aromatisés Fruit de saison BIO G : Crumble aux pommes/ Yaourt à la vanille	Tomates BIO Blanquette de veau Riz créole de Camargue IGP Yaourt BIO nature Miel proposé à part G : Pain/Chanteneige/Fruit	Radis beurre Lasagnes de bœuf BIO à la tomate Edam Fruit de saison BIO G : Pain/Confiture/ Fromage blanc nature sucré	<u>Menu Végétarien</u> Salade verte et pois chiche Pomme de terre Courgettes sautées Mini cabrette BIO Flan au caramel G : Gâteau fourré chocolat/ Compote pomme abricot

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