

Tous les jours le pain est BIO, solidaire et local

Date	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 32 Du 3 août au 7 août Vacances scolaires	Radis beurre Veau Marengo Penne rigatte Emmental râpé Fruit de saison BIO ou local SV: Sauce tomate G : Pain/Kiri/Compote fruit	<u>Repas Froid</u> Pizza Omelette au fromage Ratatouille froid Fruit de saison BIO ou local Langue de chat G : Pain /Confiture/Fromage blanc nature sucré	Salade de pâtes Filet de colin MSC beurre citronné Poêlée de légumes BIO Laitage aromatisés BIO G : Pain/Chocolat/Fruit	<u>Repas froid et Végétarien</u> Salade verte de saison Taboulé repas Fromage Compote pomme G : Palmier/Yaourt aromatisés/ Fruit	<u>Repas Froid</u> Salade de pomme de terre Œufs durs Wrap crudités Yaourt à boire Fruit de saison BIO ou local G : Pain/Saint moret/Compote fruit
Semaine 33 Du 10 août au 14 août Vacances scolaires	<u>Repas Froid</u> Poulet rôti Salade de blé repas Camembert BIO Fruit de saison SV : Omelette G : Petit beurre/Yaourt aromatisé ou nature sucré	Salade Grecque (Concombre, féta, tomate, olive) Raviolis frais à la tomate Emmental râpé Compote BIO pomme abricot SV: Pâtes à la sauce tomate G : Pain/Saint bricet/Fruit	<u>Repas froid et Végétarien</u> Tarte aux 3 fromages Salade repas boulghour et lentilles BIO Fruit de saison Brownie G : Palmier/Petits suisses aromatisés	Melon charentais BIO Paëlla de la mer Fromage Crème chocolat G : Pain/Beurre/Fruit	<u>Repas froid</u> Emincé de dinde snacké Pan bagnat crudités et mayo Laitage aromatisés ou nature sucré Fruit de saison BIO ou local SV: Œufs durs G : Pain/Six de Savoie/Fruit
Semaine 34 Du 17 août au 21 août Vacances scolaires	<u>Repas froid / Pic Nic / Végétarien</u> Tomate PN Sandwich Vache qui rit Chips Compote en gourde Langue de chat G : Muffin/Yaourt à boire / Fruit	<u>Repas Froid</u> Pamplemousse et sucre Salade niçoise repas Fromage Fruit de saison BIO ou local G : Madeleine/Yaourt aromatisé	<u>Repas froid et Végétarien</u> Trio de crudités Pizza Salade de riz repas Flan caramel G : Pain/Petit Louis/Fruit	Concombre sauce bulgare Emincé de dinde à la crème Méli-mélo de haricots Coquillettes Laitage aromatisés BIO G : Pain/Chanteneige/Fruit BIO	<u>Repas Froid</u> Roti de bœuf Salade de pâtes repas Fromage Fruit de saison BIO ou local SV: Œufs durs G: Pain confiture / Fromage blanc vanille
Semaine 35 Du 24 août au 28 août Vacances scolaires	Betteraves et maïs Steak haché de bœuf au jus Printanière de légumes Mini cabrette BIO Fruit de saison G : Langues de chat/Yaourt nature sucré/Compote fruit	<u>Repas Froid</u> Sandwich jambon beurre Taboulé salade repas Laitage aromatisés BIO Fruit de saison SP/SV : Œufs durs G : Pain/Saint bricet/Fruit	Salade verte de saison Seiche à la provençale Riz créole de camargue IGP Kiri Fruit de saison BIO ou local G : Pain/Chocolat/Fruit	<u>Repas Froid</u> Poulet rôti LR Salade perles SANS surimi repas Fromage Fruit de saison BIO ou local SV: Poisson pané G: Tarte aux pommes/Yaourt aromatisé	<u>Repas froid et Végétarien</u> Tomates BIO vinaigrette Omelette nature Salade blé repas Laitage aromatisés ou nature sucré G : Pain/Saint moret/Fruit

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



produits subventionnés par l'aide de l'UE à destination des écoles

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

Tous les jours le pain est BIO, solidaire et local

Date	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 32 Du 3 août au 7 août Vacances scolaires	Radis beurre Veau Marengo Penne rigatte Emmental râpé Fruit de saison BIO ou local G : Pain/Kiri/Compote fruit	<u>Repas Froid</u> Pizza fromage	Salade de pâtes	<u>Repas froid et Végétarien</u> Salade verte de saison	<u>Repas Froid</u> Salade de pomme de terre
		Jambon de dinde	Cordon bleu de dinde	Taboulé repas	Jambon de dinde
		Ratatouille	Poêlée de légumes BIO	Fromage	Wrap crudités
		Fruit de saison BIO ou local Palmier	Laitage aromatisés BIO	Compote pomme	Yaourt à boire Fruit de saison BIO ou local
Semaine 33 Du 10 août au 14 août Vacances scolaires	<u>Repas Froid</u> Poulet rôti Salade de blé repas Camembert BIO Fruit de saison G : Petit beurre/Yaourt aromatisé ou nature sucré	Salade Grecque (Concombre, féta, tomate, olive)	<u>Repas froid et Végétarien</u> Pizza au fromage	Melon charentais BIO	<u>Repas froid</u> Emincé de dinde snacké
		Pâtes à la sauce tomate	Salade repas boulgour et lentilles BIO	Paëlla à la dinde	Pan bagnat crudités
		Emmental râpé	Fruit de saison	Fromage	Laitage aromatisés ou nature sucré
		Compote BIO pomme abricot	Gâteau fourré chocolat	Crème chocolat	Fruit de saison BIO ou local
Semaine 34 Du 17 août au 21 août Vacances scolaires	<u>Repas froid / Pic Nic / Végétarien</u> Tomate PN Sandwich Vache qui rit Chips Compote en gourde Langue de chat G : Gâteau fourré chocolat/Yaourt à boire / fruit	<u>Repas Froid</u> Pamplemousse et sucre	<u>Repas froid et Végétarien</u> Trio de crudités	Concombre vinaigrette	<u>Repas Froid</u> Roti de bœuf
		Salade niçoise repas (sans œufs et sans thon)	Pizza	Emincé de dinde à la crème	Salade de pâtes repas
		Fromage	Salade de riz repas	Méli-mélo de haricots	Fromage
		Fruit de saison BIO ou local	Flan caramel	Coquillettes	Fruit de saison BIO ou local
Semaine 35 Du 24 août au 28 août Vacances scolaires	Betteraves et maïs Steak haché de bœuf au jus Printanière de légumes Mini cabrette BIO Fruit de saison G : Langues de chat/Yaourt nature sucré/Compote fruit	<u>Repas Froid</u> Sandwich jambon beurre	Salade verte de saison	<u>Repas Froid</u> Poulet rôti LR	<u>Repas froid et Végétarien</u> Tomates BIO vinaigrette
		Taboulé salade repas	Cordon bleu de dinde	Salade perles SANS surimi repas	Steak haché de bœuf au jus
		Laitage aromatisés BIO	Riz créole de camargue IGP	Fromage	Salade blé repas
		Fruit de saison	Sauce piperade	Fruit de saison BIO ou local	Laitage aromatisés ou nature sucré
		SP: Jambon de dinde	Kiri	G: Tarte aux pommes/Yaourt aromatisé	G : Pain/Saint moret/Fruit
			Fruit de saison BIO ou local		
		G : Pain/Saint bricet/Fruit	G : Pain/Chocolat/Fruit		

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



produits subventionnés par l'aide de l'UE à destination des écoles

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