

MENUS DU MOIS DE JUILLET 2018



LUNDI 2	MARDI 3	MERCREDI 4	JEUDI 5	VENDREDI 6 "VIVE LES VACANCES"
SALADE DE CAROTTES* BŒUF AUX OLIVES COQUILLETES PETIT SUISSE PÊCHE* PAIN FROMAGE/FRUIT*	SALADE DE LENTILLES MERLU SAUCE CURRY HARICOTS BEURRE PERSILLÉS BRIE CRÈME DESSERT	PIQUE NIQUE TOMATES CERISES/ CHIPS SANDWICH JAMBON BEURRE (JAMBON BLANC) YAOURT A BOIRE (BOULGOUR) ABRICOT*	SALADE DE CONCOMBRE DE CAPESTANG* POULET ROTI DU GARD MACÉDOINE DE LÉGUMES BIO CHÈVRE DU LARZAC NECTARINE DU LANGUEDOC*	GASPACHO DE TOMATES KEBAB/ BOULETTE SAUCE TOMATE FRITES KETCHUP/MAYO/ PDT VAPEUR EMMENTAL BARRÉ GLACÉE / YAOURT AUX FRUITS_ PAIN AU LEVAIN
LUNDI 9	MARDI 10	MERCREDI 11	JEUDI 12	VENDREDI 13
SALADE DE BETTERAVES CABILLAUD SAUCE CIBOULETTE BOULGOUR PRODUIT LAITIER DIVERS SORBET/ FRUITS* PAIN DE CAMPAGNE PAIN BEURRE MIEL/ FRUIT*	POIS CHICHE VINAIGRETTE ROTI DE BŒUF FROID MAYONNAISE HARICOTS PLATS COMTÉ PÊCHE*	PASTÈQUE SALADE REPAS MEXICAINE (riz,haricots rouges,thon,maïs,poivrons,tomates,fromage) CAMEMBERT PETIT POT DE GLACE CROISSANT AU BEURRE / COMPOTE	MELON* DE L'HÉRAULT SAUCISSE FRAICHE DE L'AVEYRON POMMES DE TERRE DU GARD FROMAGE BLANC D'ARRIÈGE COMPOTE BIO DU LANGUEDOC BRIOCHE/ PATE À TARTINER CHOCO /LAIT	PIQUE NIQUE PAIN BAGNAT AU THON SALADE CHIPS/BATONNET CAROTTES (JAMBON BRAISÉ) EMMENTAL (COQUILLETES) BANANE*
LUNDI 16	MARDI 17	MERCREDI 18	JEUDI 19	VENDREDI 20
RILLETTE DE THON SALADE REPAS (batavia,oeuf,maïs,dès de feta,tomates,olives) MIMOLETTE BEIGNET CHOCOLAT PAIN BEURRE MIEL / FRUIT*	SALADE PATES (tomates,parmesan,poivrons,basilic) FEUILLETÉ À LA VIANDE SALADE VERTE* BIO TOME DE BREBIS PASTÈQUE* PAIN AUX CÉRÉALES	MACÉDOINE DE LÉGUMES POISSON PANÉ CITRON/ DOS DE COLIN FARFALLES FROMAGE FRAIS NECTARINE*	TOMATES DE MAUGUIO* VINAIGRETTE GRILLADE DE PORC DU LANGUEDOC SALADE DE TABOULÉ BIO YAOURT FERMIER DE LOZÈRE MELON DE L'HÉRAULT* CÉRÉALES LAIT/ JUS DE FRUIT	SALADE ICEBERG* BIO BOULETTE DE SOJA TOMATE BASILIC RIZ FAISSELLE POIRE AU SIROP PAIN FROMAGE/ FRUIT*
LUNDI 23	MARDI 24	MERCREDI 25	JEUDI 26	VENDREDI 27
SALADE VERTE* BIO ET NOIX ESCALOPE DE VEAU À LA CRÈME EBLY PETIT LOUIS SALADE DE FRUITS FRAIS QUATRE QUART / LAIT / FRUIT*	PIZZA AU FROMAGE SALADE REPAS (pommes de terre,jambon,œufs,tomates,olives,) YAOURT A LA GRÈCQUE FRUIT DE SAISON*	PETIT EPEAUTRE FACON TABOULÉ ROTI D'AGNEAU CHOU FLEUR EN GRATIN EMMENTAL CRÈME GLACÉE / DANETTE PAIN RUSTIQUE CRÊPES PATE A TATINER CHOCO/ FRUIT*	PASTEQUE*BIO DE LATTES SALADE REPAS AU DE RIZ DE CAMARGUE (riz,thon,surimi,fromage,maïs,olives,poivrons,tomates) TOME DE VACHE DES PYRÉNÉES GATEAU D'ANNIVERSAIRE VIENNOISE CHOCOLAT/ JUS DE FRUIT	PIQUE NIQUE CHIPS/TOMATES CERISES* SANDWICH ROSETTE CORNICHONS (poulet rotij) VACHE QUI RIT (pomme de terre au four) ABRICOT* BISCUIT/BANANE
*légumes et fruits de saison	sous réserve d'éventuelles modifications	** ANNIVERSAIRE DU MOIS: l'équipe d'animation fête les anniversaires de tous les enfants nés dans le mois		
Toutes les viandes servies sont d'origine Française (V.F ou V.B.F) race à viande rouge (Charolaise, Limousine) avec traçabilité et test E.S.B				
Légumineux et fruits crus/ cuits	Vianes Poissons Œufs	Entree, plats > 15% lipides ou P/L<ou = 1	Féculents	VACANCES SCOLAIRES
Produits laitiers	Desserts + 15% lipides / -15% lipides 20 g de glucides	GOUTERS	CRECHE	MENU DE PRODUITS REGIONAUX ET/OU BIO + PAIN BIO

Suite au comité restauration, le menu du 1er vendredi de chaque mois sera composé par les élèves élémentaires et le goûter par les élèves de maternels