

Menu normal sans exclusion

Date	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 13 Du 29 mars au 02 avril C8 S1	Salade de Perles au Surimi Blanquette de Dinde Carottes BIO Vichy Petit Louis Mousse au Chocolat Pain BIO	<u>Menu végétarien</u> Endives en salade / Dés de Cantal Chili Sans Viande Riz Créole Yaourt Vanille BIO	Duo Haricot Mungo & Carottes Râpées BIO Sauté de Porc à la Moutarde Polenta Yaourt Nature BIO et Sucre SP : Poulet LR G : Tarte aux Pommes/ Yaourt à boire	<u>Menus proposé par les enfants de Vic-la-Gardiole</u> Tielle Macaronade Bœuf BIO Penne Rigatte Emmental Râpé BIO Zézette de Sète	Salade Verte BIO Filet de Poisson MSC Sauce Safranée Purée de Brocolis BIO Crème Dessert Praliné
Semaine 14 Du 05 avril au 09 avril C8 S2	FÉRIE 05-avril	<u>Menu végétarien</u> Œuf Dur BIO Mayonnaise Lasagnes aux Epinards BIO Saint Bricet Banane Chocolats de Pâques Pain BIO	Friand au Fromage Rôti d'Agneau au Thym Haricots Verts BIO Sautés Gouda IGP Pomme BIO G : Pain/Chocolat/ Yaourt à la Vanille	<u>Menus proposé par les enfants de Vic-la-Gardiole</u> Salade de Tomates Poulet Rôti LR Frites et Ketchup Yaourt à Boire Moelleux au Chocolat	Tarte Tomate Chèvre Beignets de Poisson Duo de Choux BIO au Gratin Yaourt à la Framboise BIO
Semaine 15 Du 12 avril au 16 avril C8 S3	Pamplemousse et Sucre Bœuf BIO Bourguignon Riz Sauvage Tomme Catalane Fruit de Saison	Carottes BIO Râpées Seiche à la Rouille Pommes de Terre Vapeur Morbier Ananas BIO	Salade Maïs Concombres Emincé de Dinde au Curry Poêlée de Légumes BIO Fromage Blanc BIO et Sucre Roulé à la Confiture G : Pomme/Madeleine	<u>Menu végétarien</u> Salade Verte et Dés de Chèvre Couscous Végétarien Semoule BIO et Légumes Couscous Yaourt Brassé aux Fruits BIO Pain BIO	Salade de Pâtes Sauté de Porc aux Pruneaux Courgettes BIO Sautées Chanteneige Kiwi SP : Paupiette de Veau

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 13 Du 29 mars au 02 avril C8 S1	Salade de Perles sans Surimi	<u>Menu végétarien</u> Endives en salade / Dés de Cantal Chili Sans Viande Riz Créole Yaourt Vanille BIO	Duo Haricot Mungo & Carottes Râpées BIO Sauté de Porc à la Moutarde Polenta Yaourt Nature BIO et Sucre SP : Poulet LR G : Tarte aux Pommes/ Yaourt à boire	<u>Menus proposés par les enfants de Vic-la-Gardiole</u>	Salade Verte BIO	
	Blanquette de Dinde Carottes BIO Vichy Petit Louis			Pizza	Poulet Rôti LR	
	Fruit			Macaronade Bœuf BIO Penne Rigatte Emmental Râpé BIO	Purée de Brocolis BIO Crème Dessert Praliné	
	Pain BIO			Plumetis		
Semaine 14 Du 05 avril au 09 avril C8 S2	FERIE 05-avril	<u>Menu végétarien</u> Tomate Mayonnaise	Friand au Fromage Rôti d'Agneau au Thym Haricots Verts BIO Sautés Gouda IGP Pomme BIO G : Pain/Chocolat/Yaourt Vanille	<u>Menus proposés par les enfants de Vic-la-Gardiole</u>	Pizza	
		Lasagnes aux Epinards BIO Saint Bricet Banane		Salade de Tomates Poulet Rôti LR Frites et Ketchup Yaourt à Boire	Paupiette de Veau	
		Chocolats Noir		Bi-Choco	Duo de Choux BIO au Gratin Yaourt à la Framboise BIO	
		Pain BIO				
Semaine 15 Du 12 avril au 16 avril C8 S3	Pamplemousse et Sucre Bœuf BIO Bourguignon Riz Sauvage Tomme Catalane Fruit de Saison	Carottes BIO Râpées	Salade Maïs Concombres Emincé de Dinde au Curry Poêlée de Légumes BIO Fromage Blanc BIO et Sucre Palmier G : Pomme/Pain d'Epice	<u>Menu végétarien</u>	Salade de Pâtes Sauté de Porc aux Pruneaux Courgettes BIO Sautées Chanteneige Kiwi SP : Paupiette de Veau	
		Cordon Bleu		Salade Verte et Dés de Chèvre Couscous Végétarien Semoule BIO et Légumes Couscous Yaourt Brassé aux Fruits BIO		
		Pommes de Terre Vapeur Morbier Ananas BIO		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 13 Du 29 mars au 02 avril C8 S1	Salade de Perles au Surimi Blanquette de Dinde sans Crème	Menu végétarien Endives en salade Sans Dés de Cantal	Duo Haricot Mungo & Carottes Râpées BIO	Menus proposés par les enfants de Vic-la-Gardiole Tielle	Salade Verte BIO
	Carottes BIO Vichy Fromage de Chèvre Fruit	Chili Sans Viande Riz Créole Fromage de Chèvre Compote BIO	Sauté de Porc à la Moutarde Sans Crème Polenta sans Lait Compote	Macaronade Bœuf BIO Penne Rigatte Sans Emmental Râpé BIO Zézette de Sète	Filet de Poisson MSC Nature Purée de Brocolis BIO sans Lait Fruit
	Pain BIO		SP : Poulet LR G : Chausson aux Pommes/Fruit		
Semaine 14 Du 05 avril au 09 avril C8 S2	FERIE 05-avril	Menu végétarien Œuf Dur BIO Mayonnaise	Tomate	Menus proposés par les enfants de Vic-la-Gardiole	Pizza au Chèvre
		Lasagnes aux Epinards BIO Sans Lait Fromage de Chèvre	Rôti d'Agneau au Thym Haricots Verts BIO Sauté Sans Beurre Fromage de Chèvre	Salade de Tomates Poulet Rôti LR Frites et Ketchup	Beignets de Poisson Duo de Choux BIO Nature Compote
		Banane Chocolats Noir Pain BIO	Pomme BIO	Compote Gaufre	
			G : Pain/Chocolat/Compote		
Semaine 15 Du 12 avril au 16 avril C8 S3	Pamplemousse et Sucre Bœuf BIO Bourguignon Riz Sauvage Fromage de Chèvre Fruit de Saison	Carottes BIO Râpées Seiche à la Rouille Pommes de Terre Vapeur Fromage de Chèvre Ananas BIO	Salade Maïs Concombres Emincé de Dinde au Curry Poêlée de Légumes BIO sans Beurre Fruit Palmier	Menu végétarien Salade Verte et Dés de Chèvre Couscous Végétarien Semoule BIO et Légumes Couscous Compote Pain BIO	Salade de Pâtes Sauté de Porc aux Pruneaux Courgettes BIO Sautées Fromage de Chèvre Kiwi SP : Paupiette de Veau

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