

Menus du 23 juin au 4 juillet 2025
Menu Vert Poly-allergénique : sans œuf, poisson, crustacé, mollusque, arachide,
fruit à coque, sésame, lupin

Contact
04 67 43 47 69

Tous les jours le pain est BIO, solidaire et local

Date	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 26 Du 23 juin au 27 juin C11 S1	<u>Menu végétarien</u> Croque fromage Salade composée repas (Haricots verts, tomate, maïs, olives, féta, croûtons) Fruit de saison BIO  Palmier	Concombre vinaigrette Steak haché de bœuf BIO Coquillettes Fromage blanc nature BIO  <i>sucre proposé à part</i>	Salade de riz Paupiette de veau au jus Haricots verts et champignons Edam Fruit de saison BIO G : Pain/Kiri/Compote pomme	Salade verte de saison Raviolis de bœuf à la tomate Emmental râpé Compote BIO pomme fraise cassis	Pizza fromage Blanquette de dinde Carottes vichy Fruit de saison BIO 
Semaine 27 Du 30 juin au 4 juillet C11 S2	Melon Charentais BIO  Macaronade bœuf BIO Penne Emmental râpé Flan au caramel	Taboulé Cordon bleu de dinde Courgettes sautées Yaourt nature BIO  <i>miel proposé à part</i>	Friand au fromage Jambon blanc Petit pois à la française Fruit de saison BIO SP : Jambon de dinde SP/SV : Petits pois sans lardons G : Petit beurre/ Yaourt nature sucré	<u>Repas froid</u> Jambon de dinde Salade de blé repas Saint nectaire AOP  Fruit de saison BIO  Speculos	<u>Menu américain proposé par les enfants de Vic-la-Gardiole</u> Tomate vinaigrette Hot dog ketchup Chips Yaourt à boire BIO Gaufrettes vanille SP VERT: Sandwich poulet ketchup

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