

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
02 <u>Crudité de saison, thon & maïs Bio</u> □ Pâtes à la sauce tomate & râpé Bio □ <u>Fromage (PM) Bio</u> Cocktail de fruits	03 MENU VÉGÉTARIEN <u>Crudité de saison & fromage</u> □ Bio Hachis parmentier végétarien Bio □ <u>Fruit de saison</u> Bio	04 Croque monsieur □ Salade composée Bio □ Crème dessert Bio <u>Fruit de saison</u> Bio	05 MENU VIANDE NOBLE Taboulé □ Bœuf à la provençale Bio □ Légume de saison Bio □ <u>Fromage</u> Bio Glace	06 <u>Crudité de saison vinaigrette</u> □ Bio Colin au curry MSC □ Légume de saison Bio et riz IGP □ Glace
09 FÉRIÉ	10 MENU COCOTTE Tapenade* & pain aux céréales □ Omelette au fromage Bio □ Légume de saison Bio □ <u>Fruit de saison</u> Bio	11 MENU VIANDE NOBLE Cuidité vinaigrette & <u>fromage</u> Bio □ Blanquette de veau VF □ Riz camarguais IGP <u>Fruit de saison</u> Bio	12 13	MENU FROID Quiche au saumon □ Salade composée de pâtes Bio □ <u>Yaourt à boire</u> <u>Compote</u> Bio
16 <u>Crudité de saison & fromage</u> Bio □ Escalope milanaise Gnocchis de p. de terre <u>Yaourt nature</u> Bio	17 MENU VIANDE NOBLE <u>Crudité de saison & fromage</u> □ Bio Daube de bœuf Bio □ Légume de saison & p. de terre rôtis Bio □ Glace	18 LA RECETTE MOUGINOISE <small>MENU VÉGÉTARIEN</small> <u>Crudité de saison vinaigrette</u> Bio □ Raviolis aux légumes du soleil sce tomate & fromage râpé Bio □ <u>Choco-courgette</u> □ 	19 JOUR DU TAJINE Tajine de poulet VF Bio □ <u>Fromage (PM)</u> Bio <u>Fruit de saison</u> Bio	20 MENU FROID Cake au thon, olives et fêta □ <u>Crudité de saison vinaigrette</u> □ Bio <u>Yaourt à boire</u> <u>Fruit de saison</u> Bio
23 <u>Crudité de saison vinaigrette</u> □ Bio Chipolatas VF □ Polenta à la sauce tomate □ Glace	24 MENU VIANDE NOBLE Friand au fromage Sauté de veau à la moutarde VF □ Légume de saison Bio □ <u>Fruit de saison</u> Bio	25 <u>Crudité de saison vinaigrette</u> □ Bio Escalope de poulet rôti VF □ Risotto parmesan □ Compote Bio	26 MENU VÉGÉTARIEN Houmous* □ & pain au maïs Gratin de pâtes aux légumes Bio □ <u>Fruit de saison</u> Bio	27 MENU FROID Poisson pané Légume de saison Bio □ Gâteau aux abricots □
30 MENU COCOTTE <u>Crudité de saison à la crème</u> Bio □ Œufs brouillés Bio □ Pomme de terre rissolées Bio Compote Bio	01 Juillet	02 Juillet	03 Légende Menu élaboré par une diététicienne. Origine des viandes : affichage école. * : Contient une légumineuse. □ : FAIT MAISON. MSC : Label pêche durable. IGP : indication géographique protégée. AOP : appellation d'origine protégée. VF : viande d'origine française.	04 Allergènes ① Arachides ② Céleri ③ Fruits à coque ④ Crustacés ⑤ Gluten ⑥ Lait ⑦ Lupin ⑧ Mollusques ⑨ Moutarde ⑩ Œuf ⑪ Poisson ⑫ Sésame ⑬ Soja ⑭ Sulfites