

LUNDI 4	MARDI 5	MERCREDI 6	LE JEUDI 7 C'EST D'ICI	VENDREDI 8 "pique nique"
COUSTILLANT EMMENTAL PAVÉ DE FLÉTAN SAUCE CITRON SEMOULE AU BEURRE PAVÉ DEMI SEL POMME*	BOUILLON DE VERMICELLE PICCATAS DE POULET GRATIN DE POTIRON BRIE ILE FLOTTANTE	SALADE DE CHOU CHINOIS* ROTI DE LONGE DE PORC POMMES PAILLASSON COULOMMIER BUGNES	SALADE DE RIZ DE CAMARGUE TIELLE DE GIGEAN SALADE VERTE* DE L'HÉRAULT FROMAGE BLANC FERMIER D'OCCITANIE KIWI* DE L'HÉRAULT	BATONNETS DE CAROTTES* MAYO SANDWICH JAMBON BEURRE CHIPS EMMENTAL POIRE*
PAIN AU CHOCOLAT/ JUS DE FRUITS	CÉRÉALES LAIT/ FRUIT*	PAIN BEURRE CONFITURE/ FRUIT*	GATEAU AU YAOURT/ FRUIT*	CRÊPES CHOCOLAT/ LAIT A BOIRE
LUNDI 11	MARDI 12	MERCREDI 13	LE JEUDI 14 C'EST D'ICI	VENDREDI 15
SALADE VERTE* ET CROUTONS PAVÉ DE VOLAILLE GOURMAND CAROTTES* PERSILLÉES PETIT LOUIS CRÈME AUX ŒUFS PAIN AUX CÉRÉALES	MACÉDOINE DE LÉGUMES SAUTÉ DE VEAU À LA CRÈME HARICOTS VERTS PRODUIT LAITIER DIVERS BANANE*	SALADE D'ENDIVES* ET EMMENTAL JAMBON BLANC PETITS POIS CHAVROUX POMME*	CAROTTES* RAPÉES DE L'HÉRAULT GOULASH DE BŒUF DE L'AUBRAC POMMES DE TERRE D'OCCITANIE SAINT NECTAIRE BISCUITS DE ST GEORGES D'ORQUES	PIZZA GRATIN DE COURGETTES À LA BOLOGNAISE BABYBEL FRUIT DE SAISON*
BRIOCHE CONFITURE/ COMPOTE	VIENNOISE CHOCOLAT/ FRUIT*	PAIN CHOCOLAT/ JUS DE FRUIT	FROMAGE BLANC/ BISCUIT/ FRUIT*	BISCUIT CHOCOLAT/ COMPOTE
LUNDI 18	MARDI 19 "menu alternatif"	MERCREDI 20	LE JEUDI 21 C'EST D'ICI	VENDREDI 22
POIS CHICHE VINAIGRETTE FILET MIGNON DE PORC PANAIS AU BEURRE PETIT SUISSE PETIT BEURRE	BETTERAVES VINAIGRETTE COUSTILLANT AU FROMAGE LENTILLES À LA MOUTARDE SOJA SUN VANILLE ORANGE*	MOUSSE DE CANARD CORNICHONS BLANQUETTE DE POISSON ET CRUSTACÉS RIZ DE CAMARGUE LEERDAMMER BANANE* PAIN CAMPAGNARD	CÉLÉRI* RÉMOULADE DE L'HÉRAULT PARMENTIER DE CANARD DU SUD OUEST MÂCHE* D'OCCITANIE FROMAGE DE CHÈVRE DU LARZAC LONGUÉ DE MONTPELLIER	POTAGE DE LEGUMES BOULETTE DE BŒUF À LA TOMATE FRITES/PDT VAPEUR PRODUIT LAITIER DIVERS FRUIT DE SAISON*
PAIN AU LAIT/ CONFITURE/ FRUIT*	QUATRE QUART/ LAIT	CRÊPES A LA CONFITURE/ FRUIT*	PAIN BEURRE MIEL/ COMPOTE	MINI TRESSE CHOCO/FRUIT*
LUNDI 25	MARDI 26	MERCREDI 27	LE JEUDI 28 C'EST D'ICI	VENDREDI 29
ROSETTE DE LYON CORNICHONS TARTIFLETTE AU REBLOCHON SALADE VERTE* TARTARE KIWI*	PIZZA ROYALE FILET DE COLIN SAUCE BEURRE BLANC PÂTES FAISSELLE ANANAS PAIN ORIENTAL	SALADE DE MAÏS AU THON CORDON BLEU/ GRILLADE DE DINDE CHOU FLEUR* EN GRATIN PRODUIT LAITIER DIVERS FRUIT* DE SAISON	SALADE DE PETIT EPEAUTRE DE LUNEL POULET JAUNE DU GARD CAROTTES* DE L'HÉRAULT AU JUS TOMME DE VACHE DE LOZÈRE GATEAU D'ANNIVERSAIRE GRILLONS**/FRUIT*	VELOUTÉ DE CHOU FLEUR* AU KIRI OMELETTE AU FROMAGE BOULGOUR CAMEMBERT GATEAU D'ANNIVERSAIRE GARDIOLE**/FRUIT*
PAIN FROMAGE/ FRUIT*	CÉRÉALES LAIT/ FRUIT*	CROISSANT AU BEURRE/ SALADE DE FRUIT	PAIN PATE A TARTINER CHOCO/ FRUIT*	BISCUITS/ JUS DE FRUIT
<i>sous réserve d'éventuelles modifications</i>				
*légumes et fruits de saison	** 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) avec traçabilité et test E.S.B	
Légumineux et fruits crus/ cuits	Viandes Poissons Œufs	Entree, plats > 15% lipides ou P/L<ou = 1	Féculeux	VACANCES SCOLAIRES
Produits laitiers	Desserts + 15% lipides / -15% lipides 20 g de glucides	GOÛTERS	CRÈCHE	MENU DE PRODUITS REGIONNAUX ET/OU BIO + PAIN
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				