

01 au 05		<p><b>Salade verte</b> Pennes <b>bolognaise</b> Yaourt aux fruits</p>	<p><b>Pizza aux trois fromages</b> <b>Poisson meunière</b> <b>Gratin dauphinois</b> <b>Filan au chocolat</b></p>	<p><b>Carottes râpées</b> dés d'emmental <b>Rôti de dinde</b> Haricots verts à la provençale Banane</p>	<p><b>Salade antiboise</b> Steak de porc Flageolets Rondelet Pomme</p>	
Goûter		Ch. aux pommes / Yaourt / Sirop				
08 au 12		<p><b>Mâche / dés de gouda</b> <b>Moules marinière</b> Frites Flamby</p>	<p><b>Friand au fromage</b> <b>Hachi parmentier végétal</b> <b>Choux à la crème</b></p>	<p><b>Saucisson</b> <b>Tajine d'agneau</b> <b>Semoule</b> <b>Emmental</b> <b>Cocktail de fruits</b></p>	<p><b>Salade plémon taise</b> <b>Cabillaud beurre blanc</b> <b>Epinards béchamel</b> Compote</p>	
Goûter		Pain / Confiture / Poire / lait				
15 au 19		<p><b>Salade de blé</b> aux petits légumes <b>Lieu à la normande</b> <b>Gratin de chou fleur</b> Kiri Melon</p>	<p><b>Salade composée</b> <b>Lasagnes au saumon</b> <b>Glaçoutis aux cerises</b></p>	<p><b>Mousse de sardine</b> <b>Chipo grillée</b> <b>Purée de carottes</b> <b>Yaourt aux fruits</b></p>	<p><b>Salade de tomates</b> basilic <b>Daube de taureau</b> <b>Riz de Camargue</b> Glace</p>	
Goûter		Gaufre / Flamby / Fruit				
22 au 26		<p><b>Carottes râpées</b> <b>Veau marenco</b> <b>Boullgour</b> aux petits légumes <b>Fromage blanc</b> au coulis de fruits rouges</p>	<p><b>Quiche lorraine</b> <b>Navarin d'agneau</b> Pommes vapeur Compote de fruits</p>	<p><b>JOUR FÉRIÉ</b></p>	<p><b>L'ASCENSION</b></p>	
Goûter		Pain au lait / Choco / Banane / Sirop				
<b>Semaine du Développement Durable</b>						
29 au 31		<p><b>Salade de lentilles</b> <b>Steak végétal</b> <b>Carottes sautées</b> <b>Emmental à croquer</b> Cerises</p>	<p><b>Betteraves persillées</b> <b>Boulettes</b> de lentilles/ Sarrasin <b>Gratin de courgettes</b> Melon</p>	<p><b>Taboulé à l'épeautre</b> <b>Moussa ka</b> Fraises</p>	<p><b>N'EN PERDS PAS UNE MIETTE, FINIS TON ASSIETTE!</b></p>  <p>www.alimentation.gouv.fr</p>	<p><b>anti gaspi</b></p> 
Goûter		Beignet / Yaourt / J. de Pomme				

Les informations concernant l'origine des Vdes et la liste des allergènes dans les plats sont disponibles sur demande à la cuisine centrale

 Vdes de porc française  Vdes bovine française  produits frais d'origine locale  Produits BIO

 Fruits et Légumes  Produits laitiers  Viande, poisson, œufs  Féculents et légumineuses  Produits sucrés  Riche en matières gr

**En italique les menus et goûters des centres de loisir**

Menus conformes aux recommandations du PNNS 3 et susceptibles de changement en fonction des approvisionnements



• Nos fruits et légumes de la région

Produit	Nom	Origine
ABRICOT	NOEL ARMEL	PONT St ESPRIT
ASPERGE	NOEL ARMEL	PONT St ESPRIT
CAROTTE	KULTIVE	LA ROQUE D'ANTHERON
CONCOMBRE NOA/ABRICOT	ILLE ROUSSILLON	THUIR
CEBETTE	PPFL	NICE
CERISE	3 CAPUCINS + NOEL ARMEL	CARPENTRAS + Pt St ESPRIT
CHAMPIGNON	VIALADE	PERPIGNAN
COURGETTE	L'OUSTALET	MOURIES
COURGETTE	HMONG	MAILLANE
FEVE DE CARROUX	SICA DU CARROUX	CARROUX
FLEURS COMESTIBLES	AUDA MARIUS FILS	GATTIERES
FLEURS COMESTIBLES	DOUCE POUSSE	LANCON DE PROVENCE
FLEURS DE COURGETTE	PPFL	NICE
FRAISES	3 CAPUCINS	CARPENTRAS
FRAISES	FORCE SUD	ST THIBERY
HERBES EN POT	CHANEAC	St REMY DE PROVENCE
HERBES FINES	HYDROPONIQUE	PLAN D'ORGON
HERBES FINES	AUDA MARIUS FILS	GATTIERES
MESCLUN	STEF DISTRIBUTION	CHATEAURENARD
MINI LEGUMES	SALES SARL	PERPIGNAN
NAVET ROND / LEGUMES OUBLIES	KULTIVE	LA ROQUE d'ANTHERON
PDT CONSERVATION	BENOIT DISTRIBUTION	SAINT REMY DE PROVENCE
OIGNON	SUD HORIZON	ST MARTIN DE CRAU
OIGNON DE LEZIGNAN	SICA DU CARROUX	CARROUX
POMME	ALP'UNION	SISTERON
POMME	BLUEWHALE	LES MEES
POMME DE TERRE BEA DU ROUSSILLON	ILE ROUSSILLON	THUIR
POMME DE TERRE MONA LISA	MILE	MANOSQUE
RADIS NOIR	KULTIVE	LA ROQUE D'ANTHERON
ROQUETTE	STEF DISTRIBUTION	NOVES
ROQUETTE	VERT FRAIS	CHATEAURENARD
SAFRAN	DOUCE POUSSE	GATTIERES
TOMATE	MAS DU MOULIN	St MARTIN DE CRAU
TOMATE ANCIENNE	LES PETITS CAILLOUX	ROGNONAS
TOMATE/POMME/POMME BIO	SV2	CAVAILLON
TOMATE/FRAISE/ASPERGE	ROUGELINE	ROUSSILLON