

Semaine du 3 au 7 avril

vacances scolaires

Lundi 3 avril

Pizza au chèvre

Pintade

Chou fleur BIO nature

Kiwi

Mardi 4 avril

Kebab (émincés de dinde marinés, tomate, **salade verte BIO**, mayonnaise)

Pommes campagnardes

Compote

Mercredi 5 avril

Maïs en salade

Blanquette de **veau BIO sans crème**

Carottes et champignons

Banane

Jeudi 6 avril

Menu alternatif

Salade iceberg / olives / croûtons

Couscous (**semoule BIO**)

aux légumes

Chausson aux pommes

Vendredi 7 avril

Carottes BIO râpées

Cubes de poisson provençale

Riz sauvage

Fruit



Semaine du 10 au 14 avril

vacances scolaires

Lundi 10 avril

Radis

Spaghettis bolonaise

(**bœuf BIO**)

Fruit

Mardi 11 avril

Pois chiches

Poulet label rouge



Mélimélo de haricots sans beurre

Pomme

Mercredi 12 avril

Salade de **riz BIO**

Brochette de poisson pané

Epinards nature

Ananas



Jeudi 13 avril

Laitue BIO

Curry d'agneau

Tagliatelles

Compote

Vendredi 14 avril

Pain bagnat

(**œuf dur BIO**, thon, salade verte, tomate, mayonnaise)

Chips

Fruit

Chocolats noir

*Cuisine centrale du SIVOM de
Frontignan*

*Menu du 3 au 28 avril
2017*



*Régime sans lait et produits laitiers de
vache*

Tel : 04.67.43.47.69

Semaine du 17 au 21 avril

Lundi 17 avril

Férialé

Mardi 18 avril

Mâche / dés de chèvre
Gardiane de taureau

Coquillettes semi complètes BIO sans beurre
Fruit

Mercredi 19 avril

Salade de riz
Sauté de porc aux olives
Haricots beurre
Kiwi

Jeudi 20 avril

Carottes BIO râpées
Paella garnie
(dinde, seiche, moules)
Compote

Vendredi 21 avril

Salade de perles
Escalope de dinde panée
Petits pois BIO sans beurre
Banane

Semaine du 24 au 28 avril

Lundi 24 avril

Radis BIO

Pâtes à la sétoise
(encornets, poulpes)

Fruit

Mardi 25 avril

Salade verte

Canard aux olives



PdeT BIO vapuer + mayonnaise
Fruit

Mercredi 26 avril

Pizza au chèvre
Flan au jambon sans crème
Ratatouille
Pomme BIO

Jeudi 27 avril

Concombre vinaigrette
Sauté de veau BIO
Polenta sans lait
Compote

Vendredi 28 avril

Menu alternatif

Salade verte, **pois chiches BIO**, croûtons
Tagliatelles sauce tomate
Chausson aux pommes



Du BIO tous les jours dans les assiettes

L'appellation "bio" est un diminutif qui signifie "issu de l'agriculture biologique". C'est un mode de culture qui fait appel à des techniques agricoles qui respectent l'environnement et les animaux.

L'agriculture bio favorise les matières premières naturelles et banit les additifs, engrais et autres pesticides artificiels.

Tout produit qui respecte la convention bio de l'union européenne se voit attribué le label AB identifiable grâce à un logo.

Aucun édulcorant, colorant ou exhausteur de goût n'est admis dans l'alimentation biologique.

Tous les ans les producteurs du secteur biologique sont soumis à un contrôle d'inspection. Ceci dans le but de vérifier leur conformité avec les exigences de l'UE.

Ainsi les consommateurs ont la garantie que les produits issus de l'agriculture biologique ne nuisent pas à l'environnement, aux animaux ou à eux même.

