

## Menu normal sans exclusion

Date	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 05 Du 01 février au 05 février C6 S1	Salade Verte Cassoulet (Saucisse de Toulouse et Saucisson à l'ail) Yaourt Nature Sucré Clémentines BIO SP : Poulet LR SP/SV : Haricots Blancs Sans Viande Pain BIO	Jambon et Beurre BIO Sauté de Dinde Sauce Chasseur Coquillettes Semi Complètes BIO Crêpe Pâte à Tartiner SP : Jambon de Dinde SV : Filet de Poisson Meunière	Pamplemousse + Sucre Pot au Feu Bœuf BIO Camembert BIO Oreillons de Pêches au Sirop SV : Légumes Pot au Feu sans Viande G : Banane/Fromage Blanc Sucré	Salade de Haricots Verts Cordon Bleu Petits Pois Carottes Compote Speculos	Potage Crécy (Carottes BIO) Tielles SDF Rataouille Montagnou Riz au Lait BIO
Semaine 06 Du 08 février au 12 février C6 S2	Menu végétarien Taboulé (Semoule BIO) Flan de Courgettes Cabécou Chausson aux Pommes	Chou Chinois Sauce Bulgare Chili Con Carne Riz Créole Mont Lacaune Orange BIO SV : Chili Sin Carne Pain BIO	Concombres BIO Vinaigrette Filet de Poisson MSC Beurre Citronné Chou Fleur BIO au Gratin Petits Suisse Aromatisés BIO G : Pain/Saint Bricet/Pomme	Salade de Pois Chiche et Dè de Tomate Brandade de Morue Babybel Compote BIO	Nems aux Légumes Riz Cantonnais (Œuf, Jambon, Petits Pois, Carotte) Beignet à la Noix de Coco Barre de Chocolat Noir SP/SV : Riz Cantonnais sans Viande
Semaine 07 Du 15 février au 19 février Vacances Scolaires C6 S3	Menu végétarien Coleslaw Gratin Dauphinois Yaourt Nature Sucré BIO Madeleine G : Pain/Kiri/Banane	Pizza Comté Beaufort Paëlla de la Mer Cantal BIO Kiwi PL G : Pain/Chocolat/Yaourt Sucré	Salade de Pâtes BIO Steak Haché VBF Salsifis à la Provençale Bûche de Chèvre BIO Poire G : Liégeois au Chocolat/ Petit beurre	Velouté de Courgettes BIO Navarin d'Agneau Semoule BIO Petits Suisse Natures Sucrés Orange Pain BIO G : Pain/Six de Savoie/Compote	Haricots Verts BIO en Salade Blanquette de Veau à l'Ancienne Carottes BIO Vichy Petit Louis Eclair au Chocolat G : Pomme/Madeleine
Semaine 08 Du 22 février au 26 février Vacances Scolaires C6 S4	Salade Mélangée BIO Spaghetti Sauce Tielle Gouda Pomme BIO G : Bi-choco/Orange	Radis Beurre Chipolatas Lentilles BIO Yaourt Vanille BIO SP : Poulet LR SP/SV : Lentilles BIO Sans Viande G : Flan/Pain d'Epices	Salade de Perle au Surimi Escalope de Dinde Viennoise Epinards Béchamel Babybel BIO Banane BIO G : Tarte au Chocolat/ Yaourt Brassé aux Fruits	Duo Carottes Céleri Hachis Parmentier (Porc et Bœuf BIO) Yaourt à Boire Galette Bretonne BIO SP : Hachis Parmentier sans Porc SV : Purée G : Madeleine/Compote	Menu végétarien Pizza Mozzarella Colombo Végétarien Potimarron BIO, Haricots Rouges, Courgettes BIO, Patate Douce Brie BIO Poire Pain BIO G : Pain/Beurre/Yaourt Sucré

SV : Sans Viande SP : Sans Porc PL : Produit Local LR : Label Rouge AOP : Appellation d'Origine Contrôlée SdF : Sud de France BIO : Produit issu de l'agriculture Biologique MSC : Ecolabel Pêche durable

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des effectifs et/ou des approvisionnements