

## Menu normal sans exclusion

Date	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 05 Du 31 janvier au 04 février  C6 S1	Salade verte Cassoulet garni Yaourt nature sucré Clémentine <b>SP : Poulet LR</b> <b>SP/SV : Haricots blancs sans viande</b> Pain BIO	Nems aux légumes Riz cantonnais Yaourt BIO vanille Beignet noix de coco <b>SP : Riz cantonnais sans porc</b> <b>SV : Riz cantonnais sans viande</b>	Pamplemousse + sucre Pot au feu au bœuf BIO Camembert Pêches au sirop <b>SV : Légumes pot au feu sans viande</b>  G : Tarte chocolat/Poire	Mortadelle Filet de hoki au curry Haricots verts BIO sautés Crêpe Pâte à tartiner <b>SP : Jambon de dinde</b>	<u>Menu végétarien</u> Salade composée repas (pomme de terre, tomate, œuf, dès d'emmental, olives) Yaourt BIO aux fruits mixés Pomme
Semaine 06 Du 07 février au 11 février  C6 S2	Chou chinois sauce bulgare Goulash au bœuf BIO Coquillettes Cabécou Orange	<u>Menu végétarien</u> Taboulé Omelette au fromage Courgettes au gratin Mont Lacaune Chausson aux pommes Pain BIO	Concombres vinaigrette Filet de hoki MSC beurre citronné Salsifis à la provençale Petits suisses aromatisés BIO  G : Pain/Vache qui rit/ Compote pomme fraise	Salade verte BIO Brandade de morue Saint Paulin Banane	Potage crécy (Carottes BIO) Tielles SDF Ratatouille Montagnou Flan au caramel
Semaine 07 Du 14 février au 18 février  C6 S3	<u>Menu végétarien</u> Coleslaw Gratin dauphinois Yaourt BIO nature sucré Madeleine	Tarte salée de saison Paëlla de la mer Cantal BIO Kiwi PL	Salade de pâtes Steak haché BIO Chou fleur au gratin Bûche de chèvre Poire  G : Brownie/Crème vanille	Potage de légumes Navarin d'agneau Semoule Petits suisses natures sucrés Orange Pain BIO	Haricots verts BIO en salade Blanquette de veau Carottes vichy Petit Louis Eclair au chocolat
Semaine 08 Du 21 février au 25 février Vacances Scolaires C6 S4	Salade verte Filet de colin MSC pané Haricots beurre Gouda Pomme BIO  G : Pain/Beurre/Banane	Radis beurre Croziflette Fromage blanc à la vanille <b>SP/SV : Croziflette sans viande</b>  G : Gâteau fourré chocolat/ Compote pomme abricot	Salade de perle au surimi Escalope de dinde panée Epinards béchamel Babybel Banane BIO  G : Pain/Saint bricet/ Compote pomme fraise	Duo carottes céleri Hachis parmentier (Porc et Bœuf BIO) Yaourt à boire Petit beurre <b>SP : Hachis parmentier sans Porc</b> <b>SV : Purée</b> G : Tarte aux pommes/ Fromage blanc nature sucré	<u>Menu végétarien</u> Pizza végétarienne Lasagnes aux aubergines Carré de ligueil Poire Pain BIO  G : Moelleux coco / Crème au chocolat

SV : Sans Viande - SP : Sans Porc - PL : Produit Local - LR : Label Rouge - AOP : Appellation d'Origine Contrôlée - SdEF : Sud de France - BIO : Produit issu de l'agriculture Biologique

MSC : Ecolabel Pêche durable - VBF : Viande Bovine Française

Menu Vert Poly-allergénique : sans œuf, poisson, crustacé, mollusque, arachide,  
fruit à coque, sésame, lupin

Date	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 05 Du 31 janvier au 04 février  C6 S1	Salade verte Cassoulet garni Yaourt nature sucré Clémentine SP : Poulet LR SP/SV : Haricots blancs sans viande Pain BIO	Nems aux légumes	Pamplemousse + sucre Pot au feu au bœuf BIO Camembert Pêches au sirop SV : Légumes pot au feu sans viande  G : Tarte aux pommes/Poire	Jambon de dinde Steak haché Haricots verts BIO sautés Palmier Chocolat SV vert : Pâtes	<u>Menu végétarien</u>
		Riz cantonnais sans œuf			Salade composée repas (pomme de terre, tomate, SANS œuf, dès d'emmental, olives)
		Yaourt BIO vanille			Yaourt BIO aux fruits mixés
		Gâteau fourré chocolat SP/SV : Riz cantonnais sans œuf sans porc ou sans viande			Pomme
Semaine 06 Du 07 février au 11 février  C6 S2	Chou chinois vinaigrette Goulash au bœuf BIO Coquillettes Cabécou Orange	<u>Menu végétarien</u>	Concombres vinaigrette Paupiette de veau Salsifis à la provençale Petits suisses aromatisés BIO  G : Pain/Vache qui rit/ Compote pomme fraise	Salade verte BIO Poulet rôti Purée Saint Paulin Banane	Potage crécy (Carottes BIO)
		Taboulé double portion			Pizza
		Courgettes au gratin Mont Lacaune			Ratatouille
		Tarte aux pommes Pain BIO			Montagnou Flan au caramel
Semaine 07 Du 14 février au 18 février  C6 S3	<u>Menu végétarien</u>	Pizza Paupiette de veau Riz au poivron Cantal BIO Kiwi PL	Salade de pâtes Steak haché BIO Chou fleur au gratin Bûche de chèvre Poire  G : Gaufrettes vanille/ Crème vanille	Potage de légumes Navarin d'agneau Semoule Petits suisses natures sucrés Orange Pain BIO	Haricots verts BIO en salade
	Tomate				Blanquette de veau
	Gratin dauphinois Yaourt BIO nature sucré				Carottes vichy
	Pain d'épices				Petit Louis Gâteau fourré au chocolat
Semaine 08 Du 21 février au 25 février Vacances Scolaires C6 S4	Salade verte Steak haché Haricots beurre Gouda Pomme BIO  G : Pain/Beurre/Banane	Radis beurre	Salade de perle SANS surimi Paupiette de veau Epinards béchamel Babybel Banane BIO  G : Pain/Saint bricet/ Compote pomme banane	Duo carottes céleri Hachis parmentier (Porc et Bœuf BIO) Yaourt à boire Petit beurre SP : Hachis parmentier sans Porc SV : Purée G : Tarte aux pommes/ Fromage blanc nature sucré	<u>Menu végétarien</u>
		Coquiflette (Coquillettes façon croziflette)			Pizza végétarienne
		Fromage blanc à la vanille			Lasagnes aux aubergines
		SP/SV : Coquiflette sans viande			Carré de ligueil Poire Pain BIO
		G : Gâteau fourré chocolat/ Compote pomme abricot			G : Pain d'épices / Crème au chocolat

SV : Sans Viande - SP : Sans Porc - PL : Produit Local - LR : Label Rouge - AOP : Appellation d'Origine Contrôlée - SdEF : Sud de France - BIO : Produit issu de l'agriculture Biologique

MSC : Ecolabel Pêche durable - VBF : Viande Bovine Française

## Menu normal sans lait de vache &amp; dérivés

Date	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 05 Du 31 janvier au 04 février  C6 S1	Salade verte	Nems aux légumes	Pamplemousse + sucre	Jambon de dinde Filet de hoki nature Haricots verts BIO sans beurre Palmier Chocolat	<u>Menu végétarien</u> Salade composée repas (pomme de terre, tomate, œuf, SANS dès d'emmental, olives) Fromage de chèvre Pomme
	Chipolata	Riz cantonnais	Pot au feu au bœuf BIO		
	Haricots blancs sauce tomate	Compote BIO pomme poire	Fromage de chèvre		
	Clémentine	Beignet noix de coco	Pêches au sirop		
	SP : Poulet LR SP/SV : Haricots blancs sans viande Pain BIO	SP : Riz cantonnais sans porc SV : Riz cantonnais sans viande	SV : Légumes pot au feu sans viande  G : Gaufre/Poire		
Semaine 06 Du 07 février au 11 février  C6 S2	Chou chinois vinaigrette	<u>Menu végétarien</u>	Concombres vinaigrette	Salade verte BIO	Potage crécy (Carottes BIO)
	Goulash au bœuf BIO sans lait	Taboulé	Filet de poisson meunière	Poulet rôti	sans crème
	Coquillettes	Omelette nature	Salsifis à la provençale	Purée sans lait	Tielles SDF
	Cabécou	Courgettes natures	Fruit	Fromage de chèvre	Ratatouille
	Orange	Gaufre	G : Pain/Fromage de chèvre/ Compote pomme fraise	Banane	Fromage de chèvre Fruit
		Pain BIO			
Semaine 07 Du 14 février au 18 février  C6 S3	<u>Menu végétarien</u>		Salade de pâtes	Potage de légumes sans crème	Haricots verts BIO en salade
	Coleslaw	Tielle	Steak haché BIO	Navarin d'agneau	Blanquette de veau sans crème
	Pomme de terre vapeur	Paëlla de la mer	Chou fleur nature	Semoule	Carottes vichy
	Compote BIO pomme abricot	Fromage de chèvre	Bûche de chèvre	Orange	Fromage de chèvre
	Pain d'épices	Kiwi PL	Poire	Pain BIO	Gaufre au Chocolat
			G : Brownie/Fruit		
Semaine 08 Du 21 février au 25 février Vacances Scolaires C6 S4	Salade verte	Radis SANS beurre	Salade de perle au surimi	Duo carottes céleri	<u>Menu végétarien</u>
	Filet de poisson meunière	Croziflette sans lait	Escalope de dinde panée	Hachis parmentier sans lait (Porc et Bœuf BIO)	Tomate
	Haricots beurre sans beurre	Fruit	Epinards natures	Compote	Lasagnes aux aubergines sans lait
	Fromage de chèvre	SP/SV : Croziflette sans lait et sans viande	Fromage de chèvre	Pain d'épices	Fromage de chèvre
	Pomme BIO	G : Brownie/ Compote pomme abricot	Banane BIO	SP : Parmentier sans lait sans porc SV : Purée sans lait	Poire Pain BIO
	G : Pain/Chocolat/Banane		G : Pain/Fromage de chèvre/ Compote pomme banane	G : Gaufre/ Fruit	G : Palmier / Compote pomme fraise

SV : Sans Viande - SP : Sans Porc - PL : Produit Local - LR : Label Rouge - AOP : Appellation d'Origine Contrôlée - SdeF : Sud de France - BIO : Produit issu de l'agriculture Biologique

MSC : Ecolabel Pêche durable - VBF : Viande Bovine Française