

Tous les jours le pain est BIO, solidaire et local

Date	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 09 Du 27 février au 03 mars Vacances scolaires C7 S1	Piccatas de poulet Poêlée de légumes TexMex et wrap Edam Fruit de saison BIO SV : Filet de poisson MSC pané G : Pain/Pâte de fruit/ Yaourt aromatisé	Salade verte et croûtons Rôti de bœuf BIO à la moutarde Petits pois carottes Yaourt brassé nature + sucre Moelleux coco SP/SV : Petits pois carottes sans viande G : Madeleine/Petits suisses sucrés	Céleri rémoulade Spaghetti aux fruits de mer Yaourt à la vanille BIO G : Pain/Six de Savoie/Fruit	<u>Menu Végétarien</u> Salade de riz Omelette aux oeufs BIO Gratin de brocolis Coulommiers Fruit de saison G : Gaufre au chocolat/ Fromage blanc à la vanille	Filet de poisson meunière MSC Purée aux carottes BIO Vache qui rit Compote pomme G : Tiramisu/Fruit
Semaine 10 Du 06 mars au 10 mars C7 S2	Pamplemousse et sucre Steak haché de bœuf BIO ketchup Carottes à la crème Yaourt aromatisé	Betteraves vinaigrette Raviolis Emmental râpé BIO Fruit de saison SV : Pâtes au fromage	Duo carottes et courgettes râpées Bœuf BIO bourguignon Gnocchi Pavé d'affinois Fruit de saison G : Pain/Pâte à tartiner/ Yaourt aux fruits mixés	Radis beurre Brandade de morue Petits suisses aromatisés BIO Brownie	<u>Menu Végétarien</u> Chili sans viande Riz créole de camargue IGP Gouda IGP Crème vanille
Semaine 11 Du 13 mars au 17 mars C7 S3	<u>Menu Végétarien</u> Chiffonnade d'iceberg Couscous végétarien Galet de la Loire Flan au caramel	Salade de blé Chipolatas Printanière de légumes Camembert Fruit de saison SP : Poulet rôti LR	<u>Menu Espagne ALSH Frontignan</u> Concombre vinaigrette Paëlla garnie Petit Louis Coca de llanda SV : Paëlla sans viande G : Pain/Saint moret/Fruit	Chou chinois sauce bulgare Tartiflette Yaourt nature sucré Fruit de saison BIO SP/SV : Tartiflette sans viande	Salade d'endives Carbonnade de bœuf BIO Papillons Emmental râpé Compote pomme SP: Carbonnade de bœuf sans lardons
Semaine 12 Du 20 mars au 24 mars C7 S4	<u>Menu proposé par les enfants de Mireval</u> Salade verte et croûtons Spaghetti carbonara Petits suisses naturels sucrés Cookie SP : Carbonara de dinde SV : Spaghetti crème champignon	Salade haricots verts et maïs Sauté de veau aux olives Boulghour BIO Six de Savoie Fruit de saison SV : Boulghour BIO sans viande	Salade de pois chiche Filet de hoki au curry Courgettes BIO au gratin Emmental Fruit de saison G : Roulé à la confiture/ Fromage blanc nature sucré	Carottes râpées Parmentier de saumon Petit Billy Fruit de saison BIO	<u>Menu Végétarien</u> Crème dubarry Omelette au fromage Ratatouille Calin fruit

SV : Sans Viande - SP : Sans Porc - LR : Label Rouge - AOC/AOP : Appellation d'Origine Contrôlée/Protégée - BIO : Produit issu de l'agriculture Biologique - MSC : Label pêche durable - IGP : Indication géographique protégée

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

Tous les jours le pain est BIO, solidaire et local

Date	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 09 Du 27 février au 03 mars Vacances scolaires C7 S1	Piccatas de poulet Poêlée de légumes TexMex et wrap	Salade verte et croûtons Rôti de bœuf BIO à la moutarde sans crème	Céleri rémoulade Spaghetti aux fruits de mer sans crème	<u>Menu Végétarien</u> Salade de riz Omelette aux oeufs BIO sans crème Brocolis naturels Fromage de chèvre Fruit de saison	Filet de poisson meunière MSC Purée aux carottes BIO sans lait Fromage de chèvre Compote pomme banane
	Fromage de chèvre Fruit de saison BIO	Petit pois carottes sans beurre Fruit de saison Gaufre	Compote pomme poire BIO		
	SV : Filet de hoki nature MSC	SP/SV : Petits pois carottes sans viande et sans beurre		G : Gaufre au chocolat/ Compote pomme	
	G : Pain/Pâte de fruit/Fruit	G : Pain d'épice/Fruit	G : Pain/Fromage de chèvre/Fruit		G : Palmier/Fruit
Semaine 10 Du 06 mars au 10 mars  C7 S2	Pamplemousse et sucre Steak haché de bœuf BIO ketchup	Betteraves vinaigrette Raviolis	Duo carottes et courgettes râpées Bœuf BIO bourguignon	Radis sans beurre Poulet rôti LR Purée sans lait Compote pomme BIO Brownie	<u>Menu Végétarien</u> Chili sans viande Riz créole de camargue IGP Fromage de chèvre Fruit de saison
	Carottes sans crème Compote pomme abricot	Fromage de chèvre Fruit de saison	Gnocchi sans beurre Fromage de chèvre Fruit de saison		
		SV : Pâtes sans fromage	G : Pain/Chocolat/Fruit		
Semaine 11 Du 13 mars au 17 mars  C7 S3	<u>Menu Végétarien</u> Chiffonnade d'iceberg Couscous végétarien	Salade de blé Chipolatas	<u>Menu Espagne ALSH Frontignan</u> Concombre vinaigrette Paëlla garnie	Chou chinois vinaigrette Pommes boulangères Fruit de saison BIO Palmier	Salade d'endives Carbonnade de bœuf BIO Papillons Fromage de chèvre Compote pomme SP: Carbonnade de bœuf sans lardons
	Fromage de chèvre Fruit de saison	Printanière de légumes sans beurre Fromage de chèvre Fruit de saison SP : Poulet rôti LR	Fromage de chèvre Gaufre SV : Paëlla sans viande	SP/SV : Pommes boulangères sans viande	
			G : Pain/Fromage de chèvre/Fruit		
Semaine 12 Du 20 mars au 24 mars  C7 S4	<u>Menu proposé par les enfants de Mireval</u> Salade verte	Salade haricots verts et maïs Sauté de veau aux olives	Salade de pois chiche Filet de hoki nature Courgettes BIO natures Fromage de chèvre Fruit de saison	Carottes râpées Parmentier de saumon sans lait Petit Billy Fruit de saison BIO	<u>Menu Végétarien</u> Crème dubarry sans crème Omelette nature Ratatouille Compote pomme
	Spaghetti carbonara sans lait Compote pomme abricot Brownie	Boulghour BIO Fromage de chèvre Fruit de saison			
	SP bleu : Carbonara de dinde sans lait SV bleu : Spaghetti champignon	SV : Boulghour BIO sans viande	G : Gaufrettes à la vanille/ Compote pomme banane		

**Menus du 27 février au 24 mars 2023**  
**Menu Vert Poly-allergénique : sans œuf, poisson, crustacé, mollusque, arachide,  
 fruit à coque, sésame, lupin**

**Contact**  
**04 67 43 47 69**

**Tous les jours le pain est BIO, solidaire et local**

Date	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 09 Du 27 février au 03 mars Vacances scolaires C7 S1	Piccatas de poulet Poêlée de légumes TexMex et wrap Edam Fruit de saison BIO SV : Riz créole  G : Pain/Pâte de fruit/ Yaourt aromatisé	Salade verte et croûtons Rôti de bœuf BIO à la moutarde Petits pois carottes Yaourt brassé nature + sucre Gâteau fourré au chocolat SP/SV : Petits pois carottes sans viande G : Pain d'épices/ Petits suisses sucrés	Céleri vinaigrette Poulet rôti LR Spaghetti Yaourt à la vanille BIO	<u>Menu Végétarien</u> Salade de riz repas Gratin de brocolis Coulommiers Fruit de saison	Paupiette de veau Purée aux carottes BIO Vache qui rit Compote pomme banane
			G : Pain/Six de Savoie/Fruit	G : Gaufrette vanille/ Fromage blanc à la vanille	G : Palmier/Fruit
Semaine 10 Du 06 mars au 10 mars  C7 S2	Pamplemousse et sucre Steak haché de bœuf BIO ketchup Carottes à la crème Yaourt aromatisé	Betteraves vinaigrette Raviolis Emmental râpé BIO Fruit de saison SV : Pâtes au fromage	Duo carottes et courgettes râpées Bœuf BIO bourguignon Gnocchi Pavé d'affinois Fruit de saison  G : Pain/Chocolat/ Yaourt aux fruits mixés	Radis beurre Poulet rôti LR Purée Petits suisses aromatisés BIO Palmier	<u>Menu Végétarien</u> Chili sans viande Riz créole de camargue IGP Gouda IGP Crème vanille
Semaine 11 Du 13 mars au 17 mars  C7 S3	<u>Menu Végétarien</u> Chiffonnade d'iceberg Couscous végétarien Galet de la Loire Flan au caramel	Salade de blé Chipolatas Printanière de légumes Camembert Fruit de saison SP : Poulet rôti LR	<u>Menu Espagne ALSH Frontignan</u> Concombre vinaigrette Paëlla garnie sans fruits de mer Petit Louis Gâteau fourré chocolat SV : Paëlla sans viande et sans fruits de mer	Chou chinois vinaigrette Tartiflette Yaourt nature sucré Fruit de saison BIO SP/SV : Tartiflette sans viande	Salade d'endives Carbonnade de bœuf BIO Papillons Emmental râpé Compote pomme SP: Carbonnade de bœuf sans lardons
			G : Pain/Saint moret/Fruit		
Semaine 12 Du 20 mars au 24 mars  C7 S4	<u>Menu proposé par les enfants de Mireval</u> Salade verte et croûtons Spaghetti carbonara Petits suisses natures sucrés Gâteau fourré chocolat SP : Carbonara de dinde SV : Spaghetti crème champignon	Salade haricots verts et maïs Sauté de veau aux olives Boulghour BIO Six de Savoie Fruit de saison SV : Boulghour BIO sans viande	Salade de pois chiche Cordon bleu de dinde Courgettes BIO au gratin Emmental Fruit de saison  G : Gaufrettes à la vanille/ Fromage blanc nature sucré	Carottes râpées Steak haché de bœuf BIO Purée Petit Billy Fruit de saison BIO	<u>Menu Végétarien</u> Crème dubarry Riz créole de camargue IGP Ratatouille Calin fruit

SV : Sans Viande - SP : Sans Porc - LR : Label Rouge - AOC/AOP : Appellation d'Origine Contrôlée/Protégée - BIO : Produit issu de l'agriculture Biologique - MSC : Label pêche durable - IGP : Indication géographique protégée

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