

Tous les jours le pain est BIO, solidaire et local

Date	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 19 Du 08 mai au 12 mai C9 S3	FERIA 08-mai	Pizza mozzarella Filet de colin MSC pané Petits pois carottes Vache qui rit Fruit de saison BIO	<u>Menu proposé par les enfants de Mireval</u> Salade tomate concombre féta Poulet rôti LR Frites Tiramisu SV : Chausson aux pommes G : Pain/Chocolat/Compote pomme	<u>Menu végétarien</u> Salade haricots verts BIO et oeufs durs BIO Tagliatelles sauce tomate Emmental râpé Compote pomme fraise	Chou chinois sauce bulgare Rougail saucisse Semoule BIO Yaourt aux fruits mixés SP : Steak haché à la tomate SV : Semoule BIO au beurre
Semaine 20 Du 15 mai au 19 mai C9 S4	Salade verte et dès d'emmental Spaghetti Sauce carbonara Fruit de saison	Carottes râpées BIO Canard aux olives Polenta Calin fruit	Salade de tomates Veau marengo Printanière de légumes Saint Marcellin IGP Fruit de saison BIO G : Petit beurre/Fruit/ Fromage blanc nature sucré	FERIA 18-mai	Filet de hoki MSC en piperade Riz IGP créole Camembert BIO Fruit de saison G : Gaufre au sucre/ Compote pomme
Semaine 21 Du 22 mai au 26 mai C10 S1	<u>Menu végétarien</u> Salade de riz repas et oeuf dur BIO Poêlée de légumes Fromage blanc à la vanille	Duo carottes et courgettes râpées Macaronade au bœuf BIO Penne rigatte Emmental râpé Fruit de saison	Chiffonade d'iceberg Filet de colin MSC pané Ratatouille Petits suisses aromatisés BIO G : Tarte au chocolat/Fruit	<u>Menu "objectif gaspi mini" proposé par les enfants de Balaruc-le-Vieux</u> Salade maïtovette (salade, tomate, maïs, crevette) Lasagnes au bœuf BIO Six de Savoie Gâteau au chocolat SV : Lasagnes sans viande	Concombre vinaigrette Tielle Haricots verts sautés Cantal AOP Fruit de saison
Semaine 22 Du 29 mai au 02 juin C10 S2	FERIA 29-mai	<u>Menu végétarien</u> Taboulé Omelette au fromage Chou fleur BIO au gratin Flan pâtissier	Radis beurre Rôti de bœuf BIO à la moutarde Tagliatelles Cabécou Fruit de saison G : Pain/Vache qui rit/ Compote pomme coing	Salade verte BIO Filet de colin à la provençale Riz IGP au poivron Yaourt aux fruits mixés	Chou chinois sauce bulgare Chipolatas Lentilles BIO Fromage blanc nature sucré SP : Poulet rôti LR SP/SV : Lentilles BIO sans viande

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 19 Du 08 mai au 12 mai C9 S3	FERIE 08-mai	Tielle Filet de poisson MSC meunière Petits pois carottes Fromage de chèvre Fruit de saison BIO	<u>Menu proposé par les enfants de Mireval</u> Salade tomate concombre féta Poulet rôti LR Frites Compote pomme fraise Palmier G : Pain/Chocolat/Compote pomme	<u>Menu végétarien</u> Salade haricots verts BIO et oeufs durs BIO Tagliatelles sauce tomate Fromage de chèvre Compote pomme fraise	Chou chinois vinaigrette Rougail saucisse Semoule BIO Fruit de saison SP : Steak haché à la tomate
Semaine 20 Du 15 mai au 19 mai C9 S4	Salade verte sans fromage Spaghetti Sauce carbonara sans lait Fromage de chèvre Fruit de saison	Carottes râpées BIO Canard aux olives Polenta sans lait Compote pomme abricot	Salade de tomates Veau marengo Printanière de légumes sans beurre Fromage de chèvre Fruit de saison BIO G : Brownie/Fruit	FERIE 18-mai	Filet de hoki MSC en piperade Spaghetti Fromage de chèvre Fruit de saison G : Gaufre au sucre/ Compote pomme
Semaine 21 Du 22 mai au 26 mai C10 S1	<u>Menu végétarien</u> Salade de riz repas et oeuf dur BIO Poêlée de légumes sans beurre Fruit de saison	Duo carottes et courgettes râpées Macaronade au bœuf BIO Penne rigatte Fromage de chèvre Fruit de saison	Chiffonade d'iceberg Filet de poisson meunière MSC Ratatouille Compote pomme G : Gaufre/Fruit	<u>Menu "objectif gaspi mini" proposé par les enfants de Balaruc-le-Vieux</u> Salade maïtovette (salade, tomate, maïs, crevette) Lasagnes au bœuf BIO sans lait Fromage de chèvre Brownie	Concombre vinaigrette Tielle Haricots verts sautés sans beurre Fromage de chèvre Fruit de saison
Semaine 22 Du 29 mai au 02 juin C10 S2	FERIE 29-mai	<u>Menu végétarien</u> Taboulé Omelette nature Chou fleur BIO nature Compote Gaufrettes vanille	Radis sans beurre Rôti de bœuf BIO sauce à la moutarde sans crème Tagliatelles Cabécou Fruit de saison G : Pain/Fromage de chèvre/ Compote pomme coing	Salade verte BIO Filet de colin à la provençale Riz IGP au poivron Fruit de saison	Chou chinois vinaigrette Chipolatas Lentilles BIO Compote pomme banane SP : Poulet rôti LR SP/SV : Lentilles BIO sans viande

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

Menus du 08 mai au 02 juin 2023

Menu Vert Poly-allergénique : sans œuf, poisson, crustacé, mollusque, arachide,
fruit à coque, sésame, lupinContact
04 67 43 47 69

Tous les jours le pain est BIO, solidaire et local

Date	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 19 Du 08 mai au 12 mai C9 S3	FERIE 08-mai	Pizza mozzarella Steak haché BIO Petits pois carottes Vache qui rit Fruit de saison BIO	<u>Menu proposé par les enfants de Mireval</u> Salade tomate concombre féta Poulet rôti LR Frites Compote pomme fraise Palmier G : Pain/Chocolat/Compote pomme	<u>Menu végétarien</u> Salade haricots verts BIO et tomate Tagliatelles sauce tomate Emmental râpé Compote pomme fraise	Chou chinois vinaigrette Rougail saucisse Semoule BIO Yaourt aux fruits mixés SP : Steak haché à la tomate SV : Semoule BIO au beurre
Semaine 20 Du 15 mai au 19 mai C9 S4	Salade verte et dès d'emmental Spaghetti Sauce carbonara Fruit de saison	Carottes râpées BIO Canard aux olives Polenta Calin fruit	Salade de tomates Veau marengo Printanière de légumes Saint Marcellin IGP Fruit de saison BIO G : Petits beurre/Fruit/ Fromage blanc nature sucré	FERIE 18-mai	Paupiette de veau Spaghetti Camembert BIO Fruit de saison G : Pain d'épices/ Compote pomme
Semaine 21 Du 22 mai au 26 mai C10 S1	<u>Menu végétarien</u> Salade de riz repas Poêlée de légumes Kiri Fromage blanc à la vanille	Duo carottes et courgettes râpées Macaronade au bœuf BIO Penne rigatte Emmental râpé Fruit de saison	Chiffonade d'iceberg Steak haché BIO Ratatouille Petits suisses aromatisés BIO G : Pain d'épice/Fruit	<u>Menu "objectif gaspi mini" proposé par les enfants de Balaruc-le-Vieux</u> Salade maïs tomate SANS crevette Lasagnes au bœuf BIO Six de Savoie Gâteau fourré chocolat SV : Lasagnes sans viande	Concombre vinaigrette Pizza Haricots verts sautés Cantal AOP Fruit de saison
Semaine 22 Du 29 mai au 02 juin C10 S2	FERIE 29-mai	<u>Menu végétarien</u> Taboulé salade repas Chou fleur BIO au gratin Compote Gaufrettes vanille	Radis beurre Rôti de bœuf BIO à la moutarde Tagliatelles Cabécou Fruit de saison G : Pain/Vache qui rit/ Compote pomme coing	Salade verte BIO Paupiette de veau Riz IGP au poivron Yaourt aux fruits mixés	Chou chinois vinaigrette Chipolatas Lentilles BIO Fromage blanc nature sucré SP : Poulet rôti LR SP/SV : Lentilles BIO sans viande

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