

Date	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 36 Du 04 septembre au 08 septembre C1 S1	<u>Rentrée des classes</u> Salade de haricots verts Raviolis Emmental râpé Gaufre au sucre SV : Pâtes et emmental râpé	<u>Menu végétarien</u> Salade de blé Omelette maison aux œuf BIO Ratatouille Petit Billy Fruit de saison	Pizza Steak haché de bœuf BIO Haricots verts sautés Kiri Fruit de saison G : Pain/Saint moret/Fruit	Poulet rôti LR Tagliatelles au beurre Vache qui rit Compote BIO pomme abricot SV : Filet de hoki MSC beurre citron	<u>Menu coup d'envoi de la Coupe du monde de rugby</u> Chiffonnade iceberg dès de cantal Pépites de filet de colin MSC Frites ketchup Gâteau Paris Brest
Semaine 37 Du 11 septembre au 15 septembre C1 S2	Pamplemousse et sucre Macaronade au bœuf BIO Penne rigatte Emmental râpé Crème chocolat	<u>Menu végétarien</u> Œuf dur mayonnaise Colombo végétarien et riz créole IGP (Potimarron BIO, haricots rouges, Courgettes BIO, patates douces) Saint Nectaire AOP Fruit de saison	Salade verte Chipolatas Petits pois carottes Yaourt BIO nature sucré Madeleine SP : Poulet LR SP/SV : Petits pois carottes sans viande G : Gaufre au chocolat/ Fromage blanc à la vanille	Friand au fromage Poêlée de saumon marinée Brocolis au gratin Yaourt BIO vanille	<u>Menu anti-gaspi Balaruc-le-Vieux</u> Salade de tomate BIO Rôti de bœuf au jus Riz de camargue IGP créole Yaourt aux fruits mixés
Semaine 38 Du 18 septembre au 22 septembre C1 S3	<u>Menu végétarien</u> Tomate et pois chiche Riz cantonnais sans viande (Riz IGP, œuf, petits pois, carotte) Flan caramel	Filet de colin au basilic Coquillettes semi-complètes BIO Cantal AOP Fruit de saison	Duo de choux vinaigrette Veau Marengo Semoule BIO Bûche de chèvre Fruit de saison SV : Semoule au beurre G : Tiramisu/Fruit	Carottes BIO râpées Brandade de morue Camembert Fruit de saison	Pâté de campagne Cordon bleu de dinde Courgettes BIO à la Niçoise Petits suisses aromatisés SP : Pâté de volaille SV : Rillettes de thon
Semaine 39 Du 25 septembre au 29 septembre C1 S4	Radis beurre Couscous au poulet LR Semoule BIO et légumes Fromage blanc BIO et sucre	Concombre sauce bulgare Spaghetti aux fruits de mer Galet de la Loire Fruit de saison BIO	Salade de tomate Rôti de dinde à la moutarde Quinoa aux petits légumes Ossau-Iraty AOP Fruit de saison G : Pain/Pâte à tartiner/ Yaourt nature sucré	<u>Menu végétarien</u> Salade de lentilles BIO Crousti fromage Printanière de légumes Fruit de saison	Salade de perles au surimi Blanquette de veau Carottes BIO vichy Morbier Tiramisu SV : Chausson aux pommes

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 36 Du 04 septembre au 08 septembre C1 S1	<u>Rentrée des classes</u> Salade de haricots verts Raviolis	<u>Menu végétarien</u> Salade de blé Omelette aux oeuf BIO sans crème	Tielle Steak haché de bœuf BIO Haricots verts sautés sans beurre Fromage de chèvre Fruit de saison	Poulet rôti LR Tagliatelles sans beurre Fromage de chèvre Compote BIO pomme abricot	<u>Menu coup d'envoi de la Coupe du monde de rugby</u> Chiffonnade iceberg SANS cantal Pépites de filet de colin MSC Frites ketchup Fromage de chèvre Compote pomme fraise Langue de chat
	Fromage de chèvre Gaufre au sucre	Ratatouille Petit Billy Fruit de saison	G : Pain/Fromage de chèvre/Fruit		
Semaine 37 Du 11 septembre au 15 septembre C1 S2	Pamplemousse et sucre Macaronade au bœuf BIO Penne rigatte Fromage de chèvre Compote pomme fraise	<u>Menu végétarien</u> Œuf dur mayonnaise Colombo végétarien sans crème (Potimarron BIO, haricots rouges, Courgettes BIO, patates douces) Riz créole de camargue IGP Fromage de chèvre Fruit de saison	Salade verte Chipolatas Petits pois carottes sans beurre Compote BIO pomme poire Pain d'épices SP : Poulet LR SP/SV : Petits pois carottes sans viande G : Gaufre au chocolat/Fruit	Tielle Poêlée de saumon marinée Brocolis nature Compote BIO pomme abricot	<u>Menu anti-gaspi Balaruc-le-Vieux</u> Salade de tomate BIO Rôti de bœuf au jus Riz de camargue IGP créole Fruit de saison
Semaine 38 Du 18 septembre au 22 septembre C1 S3	<u>Menu végétarien</u> Tomate et pois chiche Riz cantonnais sans viande (Riz IGP, œuf, petits pois, carotte) Fruit de saison	Filet poissons meunière MSC Coquillettes semi-complètes BIO Fromage de chèvre Fruit de saison	Duo de choux vinaigrette Veau Marengo Semoule BIO Bûche de chèvre Fruit de saison G : Chamonix/Fruit	Carottes BIO râpées Paupiette de veau Purée sans lait Fromage de chèvre Fruit de saison	Pâté de campagne Poulet rôti LR Courgettes BIO à la Niçoise Compote pomme
Semaine 39 Du 25 septembre au 29 septembre C1 S4	Radis sans beurre Couscous au poulet LR Semoule BIO et légumes Fruit de saison	Concombre vinaigrette Spaghetti aux fruits de mer sans crème Fromage de chèvre Fruit de saison BIO	Salade de tomate Rôti de dinde sauce moutarde sans crème Quinoa aux petits légumes Ossau-Iraty AOP Fruit de saison G : Pain/Chocolat/Compote	<u>Menu végétarien</u> Salade de lentilles BIO Riz créole de camargue IGP Printanière de légumes sans beurre Fruit de saison	Salade de perles au surimi Blanquette de veau sans crème Carottes BIO vichy Fromage de chèvre Compote Langue de chat

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 04 septembre au 29 septembre 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 36 Du 04 septembre au 08 septembre C1 S1	<u>Rentrée des classes</u> Salade de haricots verts Raviolis Emmental râpé Pain d'épices SV : Pâtes et emmental râpé	<u>Menu végétarien</u> Salade de blé double portion Ratatouille Petit Billy Fruit de saison	Pizza Steak haché de bœuf BIO Haricots verts sautés Kiri Fruit de saison G : Pain/Saint moret/Fruit	Poulet rôti LR Tagliatelles au beurre Vache qui rit Compote BIO pomme abricot	<u>Menu coup d'envoi de la Coupe du monde de rugby</u> Chiffonnade iceberg dès de cantal Cordon bleu de dinde Frites ketchup Compote pomme fraise Langue de chat
Semaine 37 Du 11 septembre au 15 septembre C1 S2	Pamplemousse et sucre Macaronade au bœuf BIO Penne rigatte Emmental râpé Crème chocolat	<u>Menu végétarien</u> Tomate vinaigrette Colombo végétarien et riz créole IGP (Potimarron BIO, haricots rouges, Courgettes BIO, patates douces) Saint Nectaire AOP Fruit de saison	Salade verte Chipolatas Petits pois carottes Yaourt BIO nature sucré Speculos SP : Poulet LR SP/SV : Petits pois carottes sans viande G : Gâteau fourré chocolat/ Fromage blanc à la vanille	Friand au fromage Poulet rôti LR Brocolis au gratin Yaourt BIO vanille	<u>Menu anti-gaspi Balaruc-le-Vieux</u> Salade de tomate BIO Rôti de bœuf au jus Riz de camargue IGP créole Yaourt aux fruits mixés
Semaine 38 Du 18 septembre au 22 septembre C1 S3	<u>Menu végétarien</u> Tomate et pois chiche Riz cantonnais sans viande (Riz, SANS œuf, petits pois, carotte) Flan caramel	Steak haché de bœuf BIO Coquillettes semi-complètes BIO Cantal AOP Fruit de saison	Duo de choux vinaigrette Veau Marengo Semoule BIO Bûche de chèvre Fruit de saison SV : Semoule au beurre G : Palmier/Fruit	Carottes BIO râpées Paupiette de veau Purée Camembert Fruit de saison	Pâté de campagne Cordon bleu de dinde Courgettes BIO à la Niçoise Petits suisses aromatisés SP : Pâté de volaille
Semaine 39 Du 25 septembre au 29 septembre C1 S4	Radis beurre Couscous au poulet LR Semoule BIO et légumes Fromage blanc BIO et sucre	Concombre vinaigrette Paupiette de veau Spaghetti Galet de la Loire Fruit de saison BIO	Salade de tomate Rôti de dinde à la moutarde Quinoa aux petits légumes Ossau-Iraty AOP Fruit de saison G : Pain/Chocolat/ Yaourt nature sucré	<u>Menu végétarien</u> Salade de lentilles BIO Riz créole de camargue IGP Printanière de légumes Fruit de saison	Salade de perles sans surimi Blanquette de veau Carottes BIO vichy Morbier Compote Langue de chat

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