



Date	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 44 Du 30 octobre au 03 novembre Vacances Scolaires C3 S1	Croissillon à l'emmental Poulet basquaise Riz créole de camargue IGP Pavé d'affinois Fruit de saison  G : Pain/Confiture/ Yaourt à la vanille	<u>Menu Halloween</u> Racines à la bave de crapaud Petit fantôme citronné Purée de citrouilles maléfiques Crème de chat noir  G : Pain/Chanteneige/Fruit	FERIE 01-novembre	<u>Menu Végétarien</u> Salade boulghour et lentilles Omelette au fromage maison Petits pois Cantal BIO Fruit de saison  G : Pain/Beurre/Crème chocolat	<u>Potage de légumes BIO</u> Rôti de bœuf au jus Haricots beurre Bûche de chèvre Flan caramel  G : Crumble aux pommes/ Fromage blanc nature sucré
Semaine 45 Du 06 novembre au 10 novembre  C3 S2	Radis beurre Steak haché BIO au jus Purée Kiri Compote pomme	<u>Menu Végétarien</u> Chiffonade iceberg Couscous végétarien Saint Nectaire AOP Fruit de saison	Concombre vinaigrette Goulash au bœuf BIO Pommes campagnardes Brie Fruit de saison BIO  G : Gaufre au chocolat/ Compote pomme abricot	Duo de choux vinaigrette Seiche provençale Riz IGP aux petits légumes Fromage blanc BIO + sucre	<u>Menu anti-gaspi Balaruc-les-Usines</u> Salade concombre et tomates Tajine de poulet citron et olives Semoule BIO Yaourt nature sucré Gâteau chocolat et noix SV : Semoule BIO au beurre
Semaine 46 Du 13 novembre au 17 novembre  C3 S3	<u>Menu Végétarien</u> Salade de blé Omelette aux œufs BIO Haricots verts sautés Crème vanille	Pizza Poêlée de saumon sauce basilic Epinards BIO hachés à la crème Edam Fruit de saison	Salade de perles au surimi Cordon bleu de dinde Ratatouille Yaourt nature sucré BIO  G : Pain/Confiture/Fruit	Chou chinois sauce bulgare Lasagnes au bœuf BIO Coulommiers Fruit de saison SV : Lasagnes sans viande	Potage Saint-Germain Rôti de porc au thym Blé au beurre Ossau-Iraty AOP Fruit de saison BIO SP/SV : Potage Saint-Germain Sans lardons SP : Paupiette de veau
Semaine 47 Du 20 novembre au 24 novembre  C3 S4	Carottes râpées Filet de hoki MSC au curry Coquillettes semi complètes BIO Saint Paulin Fruit de saison	Taboulé Emincé de dinde à la crème Poêlée de légumes BIO Yaourt aux fruits mixés	Salade piémontaise Veau marengo Courgettes sautées Emmental BIO Fruit de saison SP/SV : Salade piémontaise sans jambon G : Moelleux au chocolat/ Compote pomme coing	Salade verte Bœuf BIO bourguignon Pommes boulangères Petits suisses natures sucrés Zézettes de Sète SP/SV : Pommes boulangères sans lardon	<u>Menu Végétarien</u> Endive en salade Parmentier de lentilles Montagnou Fruit de saison

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 44 Du 30 octobre au 03 novembre Vacances Scolaires C3 S1	Tielle	<u>Menu Halloween</u> Racines à la bave de crapaud	FERIE 01-novembre	<u>Menu Végétarien</u> Salade boulghour et lentilles	Potage de légumes sans crème
	Poulet basquaise	Filet de colin meunière MSC		Omelette maison sans lait	Rôti de bœuf au jus
	Riz créole de camargue IGP	Purée de citrouilles maléfiques sans lait		Petits pois sans beurre	Haricots beurre sans beurre
	Fromage de chèvre	Compote pomme fraise		Fromage de chèvre	Bûche de chèvre
	Fruit de saison		Fruit de saison	Compote BIO	
	<b>G : Pain/Confiture/ Compote pomme</b>	<b>G : Pain/Fromage de chèvre/Fruit</b>		<b>G : Pain/Chocolat/ Compote pomme coing</b>	<b>G : Crumble aux pommes sans lait/ Fruit</b>
Semaine 45 Du 06 novembre au 10 novembre  C3 S2	Radis sans beurre	<u>Menu Végétarien</u> Chiffonade iceberg	Concombre vinaigrette	Duo de choux vinaigrette	<u>Menu anti-gaspi Balaruc-les-Usines</u> Salade concombre et tomates
	Steak haché BIO au jus	Couscous végétarien	Goulash au bœuf BIO sans crème	Seiche provençale	Tajine de poulet citron et olives
	Purée sans lait	Fromage de chèvre	Pommes campagnardes	Riz IGP aux petits légumes	Semoule BIO
	Fromage de chèvre	Fruit de saison	Fromage de chèvre	Fruit de saison	Compote pomme fraise
	Compote pomme		Fruit de saison BIO		Gaufre au chocolat
			<b>G : Gaufre au chocolat/ Compote pomme abricot</b>		
Semaine 46 Du 13 novembre au 17 novembre  C3 S3	<u>Menu Végétarien</u> Salade de blé	Tielle	Salade de perles au surimi	Chou chinois vinaigrette	Potage Saint-Germain sans crème
	Omelette aux œufs BIO sans lait	Poêlée de saumon	Poulet rôti LR	Lasagnes au bœuf BIO sans lait	Rôti de porc au thym
	Haricots verts sautés sans beurre	sauce basilic sans lait	Ratatouille	Fromage de chèvre	Blé SANS beurre
	Fruit de saison	Epinards BIO natures	Compote	Fruit de saison	Ossau-Iraty AOP
	Fromage de chèvre	Fromage de chèvre	Gaufre au chocolat	<b>SV : Lasagnes sans viande et sans lait</b>	Fruit de saison BIO
	Fruit de saison	Fruit de saison			<b>SP/SV : Potage Saint-Germain Sans lardons</b>
			<b>G : Pain/Confiture/Fruit</b>		<b>SP : Paupiette de veau</b>
Semaine 47 Du 20 novembre au 24 novembre  C3 S4	Carottes râpées	Taboulé	Salade piémontaise	Salade verte	<u>Menu Végétarien</u> Endive en salade
	Filet de hoki MSC nature	Emincé de dinde sans crème	Veau marengo	Bœuf BIO bourguignon	Parmentier de lentilles sans lait
	Coquillettes semi complètes BIO	Poêlée de légumes BIO sans beurre	Courgettes sautées	Pommes boulangères	Fromage de chèvre
	Fromage de chèvre	Fruit de saison	Fromage de chèvre	Compote pomme fraise	Fruit de saison
	Fruit de saison		Fruit de saison	Zézettes de Sète	
			<b>G : Gaufrettes vanille/ Compote pomme coing</b>	<b>SP/SV : Pommes boulangères sans lardon</b>	


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 30 octobre au 24 novembre 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 44 Du 30 octobre au 03 novembre Vacances Scolaires C3 S1	Feuilleté au fromage Poulet basquaise Riz créole de camargue IGP Pavé d'affinois Fruit de saison  <b>G : Pain/Confiture/ Yaourt à la vanille</b>	<b>Menu Halloween</b> Tomate vinaigrette Steak haché de bœuf BIO Purée de citrouilles maléfiques Crème de chat noir  <b>G : Pain/Chanteneige/Fruit</b>	FERIE 01-novembre	<b>Menu Végétarien</b> Salade repas boulghour et lentilles Petits pois Cantal BIO Fruit de saison  <b>G : Pain/Beurre/Crème chocolat</b>	Potage de légumes BIO Rôti de bœuf au jus Haricots beurre Bûche de chèvre Flan caramel  <b>G : Crumble aux pommes/ Fromage blanc nature sucré</b>
	Semaine 45 Du 06 novembre au 10 novembre  C3 S2	Radis beurre Steak haché BIO au jus Purée Kiri Compote pomme		<b>Menu Végétarien</b> Chiffonade iceberg Couscous végétarien Saint Nectaire AOP Fruit de saison	Concombre vinaigrette Goulash au bœuf BIO Pommes campagnardes Brie Fruit de saison  <b>G : Gâteau fourré chocolat/ Compote pomme abricot</b>
Semaine 46 Du 13 novembre au 17 novembre  C3 S3	<b>Menu Végétarien</b> Salade de blé repas Haricots verts sautés <b>Saint bricet</b> Crème vanille	Pizza Paupiettes de veau Epinards BIO hachés à la crème Edam Fruit de saison	Salade de perles SANS surimi Cordon bleu de dinde Ratatouille Yaourt nature sucré BIO  <b>G : Pain/Confiture/Fruit</b>	<b>Chou chinois vinaigrette</b> Lasagnes au bœuf BIO Coulommiers Fruit de saison <b>SV : Lasagnes sans viande</b>	Potage Saint-Germain Rôti de porc au thym Blé au beurre Ossau-Iraty AOP Fruit de saison BIO <b>SP/SV : Potage Saint-Germain Sans lardons</b> <b>SP : Paupiette de veau</b>
	Semaine 47 Du 20 novembre au 24 novembre  C3 S4	Carottes râpées <b>Steak haché de bœuf BIO</b> Coquillettes semi complètes BIO Saint Paulin Fruit de saison	Taboulé Emincé de dinde à la crème Poêlée de légumes BIO Yaourt aux fruits mixés	Salade piémontaise vinaigrette sans œuf Veau marengo Courgettes sautées Emmental BIO Fruit de saison <b>SP : Salade de pommes de terre</b> <b>G : Gâteau fourré chocolat/ Compote pomme coing</b>	Salade verte Bœuf BIO bourguignon Pommes boulangères Petits suisses natures sucrés <b>Gaufrettes vanille</b> <b>SP/SV : Pommes boulangères sans lardon</b>

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**