

Menu Mixé Bébé

Date	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 44 Du 30 octobre au 03 novembre Vacances Scolaires C3 S1	Truite BIO mixée Purée BIO courgettes et PDT Compote BIO pomme <u>Goûter</u> Compote BIO pomme poire Yaourt BIO nature Pain BIO	Poulet BIO mixé Purée BIO carottes et PDT Compote BIO pomme abricot <u>Goûter</u> Compote BIO pomme Fromage blanc BIO nature Pain BIO	FERIE 01-novembre	Veau BIO mixé Purée BIO haricots verts et PDT Compote BIO pomme fraise cassis <u>Goûter</u> Compote BIO pomme Yaourt BIO nature Pain BIO	Bœuf BIO mixé Purée BIO petit pois et PDT Compote BIO pomme <u>Goûter</u> Compote BIO pomme poire Fromage blanc BIO nature Petit beurre BIO
Semaine 45 Du 06 novembre au 10 novembre C3 S2	Petit pot BIO bœuf et légumes Petit pot BIO brocolis Compote BIO pomme <u>Goûter</u> Compote BIO pomme banane Petit suisse BIO nature Pain BIO	Truite BIO mixée Purée BIO brocolis et PDT Compote BIO pomme fraise cassis <u>Goûter</u> Compote BIO pomme Yaourt BIO nature Pain BIO	Poulet BIO mixé Purée BIO carottes et PDT Compote BIO pomme poire <u>Goûter</u> Compote BIO pomme Fromage blanc BIO nature Pain BIO	Porc BIO mixé Purée BIO courgettes et PDT Compote BIO pomme <u>Goûter</u> Compote BIO pomme abricot Petit suisse BIO nature Galettes au beurre BIO	Veau BIO mixé Purée BIO épinards et PDT Compote BIO pomme banane <u>Goûter</u> Compote BIO pomme Yaourt BIO nature Pain BIO
Semaine 46 Du 13 novembre au 17 novembre C3 S3	Poulet BIO mixé Purée BIO légumes et PDT Compote BIO pomme abricot <u>Goûter</u> Compote BIO pomme Fromage blanc BIO nature Petit beurre BIO	Bœuf BIO mixé Purée BIO courge et PDT Compote BIO pomme poire <u>Goûter</u> Compote BIO pomme Petit suisse BIO nature Pain BIO	Truite BIO mixée Purée BIO haricots verts et PDT Compote BIO pomme <u>Goûter</u> Compote BIO pomme fraise cassis Yaourt BIO nature Pain BIO	Veau BIO mixé Purée BIO carottes et PDT Compote BIO pomme banane <u>Goûter</u> Compote BIO pomme Fromage blanc BIO nature Pain BIO	Porc BIO mixé Purée BIO petit pois et PDT Compote BIO pomme <u>Goûter</u> Compote BIO pomme abricot Petit suisse BIO nature Galettes au beurre BIO
Semaine 47 Du 20 novembre au 24 novembre C3 S4	Porc BIO mixé Purée BIO courge et PDT Compote BIO pomme <u>Goûter</u> Compote BIO pomme fraise cassis Yaourt BIO nature Pain BIO	Veau BIO mixé Purée BIO légumes et PDT Compote BIO pomme banane <u>Goûter</u> Compote BIO pomme Fromage blanc BIO nature Galettes au beurre BIO	Poulet BIO mixé Purée BIO épinards et PDT Compote BIO pomme <u>Goûter</u> Compote BIO pomme abricot Petit suisse BIO nature Pain BIO	Bœuf BIO mixé Purée BIO carottes et PDT Compote BIO pomme poire <u>Goûter</u> Compote BIO pomme Yaourt BIO nature Biscuits nappés au chocolat BIO	Truite BIO mixée Purée BIO haricots verts et PDT Compote BIO pomme fraise cassis <u>Goûter</u> Compote BIO pomme Fromage blanc BIO nature Pain BIO

BIO : Produit issu de l'agriculture Biologique

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	Croissillon à l'emmental Poulet basquaise Riz créole de camargue IGP Pavé d'affinois Fruit de saison G : Pain/Confiture/ Yaourt BIO nature	<u>Menu Halloween</u> Racines à la bave de crapaud Petit fantôme citronné Purée de citrouilles maléfiques Fromage blanc BIO nature Compote BIO pomme abricot  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/ Yaourt BIO nature	Potage de légumes BIO Rôti de bœuf au jus Haricots beurre Bûche de chèvre Fruit de saison G : Crumble aux pommes/ Fromage blanc BIO nature
Semaine 45 Du 06 novembre au 10 novembre C3 S2	Radis beurre Steak haché BIO au jus Purée Kiri Compote BIO pomme banane G : Pain/Saint moret/Fruit	<u>Menu Végétarien</u> Chiffonade iceberg Couscous végétarien Saint Nectaire AOP Fruit de saison G : Pain/chocolat/Yaourt BIO nature	Concombre vinaigrette Goulash au bœuf BIO Pommes campagnardes Brie Fruit de saison BIO G : Fromage blanc BIO nature/ Palmier/Compote BIO pomme poire	Duo de choux vinaigrette Seiche provençale Riz IGP aux petits légumes Rouy Compote BIO pomme abricot G : Pain/Kiri/Fruit	<u>Menu anti-gaspi Balaruc-les-Usines</u> Salade concombre et tomates Tajine de poulet citron et olives Semoule BIO Vache qui rit Fruit de saison G : Gâteau chocolat et noix/Lait/ Compote BIO pomme banane
Semaine 46 Du 13 novembre au 17 novembre C3 S3	<u>Menu Végétarien</u> Salade de blé Omelette aux œufs BIO Haricots verts sautés Saint bricet Compote BIO pomme G : Pain/Confiture/Lait	Salade de pois chiches Poêlée de saumon sauce basilic Epinards BIO hachés à la crème Edam Fruit de saison G : Boudoirs/Petit suisse BIO nature Compote BIO pomme poire	Salade de perles au surimi Filet de colin pané Ratatouille Yaourt BIO nature Compote BIO pomme fraise cassis G : Pain/Vache qui rit/Fruit	Chou chinois sauce bulgare Lasagnes au bœuf BIO Coulommiers Fruit de saison SV : Lasagnes sans viande G : Pain/Six de Savoie/ Compote BIO pomme banane	Potage Saint-Germain Rôti de porc au thym Blé au beurre Ossau-Iraty AOP Fruit de saison BIO SP/SV : Potage sans lardons SP : Paupiette de veau G : Langues de chat/Compote BIO pomme abricot/Petits suisses BIO
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 G : Pain/Saint Bricet/ Compote BIO pomme	Taboulé Emincé de dinde à la crème Poêlée de légumes BIO Fromage blanc BIO nature Compote BIO pomme banane G : Madeleine/Lait/Fruit	Salade de pommes de terre Veau marengo Courgettes sautées Emmental BIO Fruit de saison G : Pain/Chanteneige/ Compote BIO pomme abricot	Salade verte et dès de brebis Bœuf BIO bourguignon Pommes boulangères Compote BIO pomme poire SP/SV : Pommes boulangères sans lardons G : Zézette de Sète/Fruit/ Yaourt BIO nature	<u>Menu Végétarien</u> Endive en salade Parmentier de lentilles Montagnou Fruit de saison G : Pain/Pâte de fruit/ Fromage blanc BIO nature

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