

Date	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 48 Du 27 novembre au 01 décembre C4 S1	Friand au fromage Poulet sauce chasseur Haricots verts sautés Saint Nectaire AOP Fruit de saison	Concombre sauce bulgare Carbonnade de boeuf BIO Blé au beurre Calin fruit SP : Carbonnade boeuf BIO S/porc	Macédoine vinaigrette Rôti de porc au jus Risotto à la crème Yaourt nature sucré BIO SP : Poulet LR G : Pain/Chanteneige/Fruit	Menu végétarien Velouté de brocolis BIO Œuf dur sauce mornay Carottes vichy Flan caramel	Salade verte Filet de poisson MSC meunière Petit pois BIO à la Française Coulommier Fruit de saison SP/SV : Petits pois BIO sans viande
Semaine 49 Du 04 décembre au 08 décembre C4 S2	Menu végétarien anti-gaspi Frontignan Salade de riz Omelette au fromage Haricots verts et champignons Petit Billy Orange BIO	Salade verte Tajine de poulet Boulghour BIO Fromage blanc vanille Petit beurre SV : Boulghour BIO sans viande	Salade de pâtes Filet de hoki MSC à l'oseille Courgettes sautées Tomme de vache BIO Fruit de saison G : Gaufre chocolat/ Compote pomme	Carottes râpées Goulash au boeuf BIO Spaghetti BIO Camembert Fruit de saison	Salade d'endives Choucroute garnie (Saucisse de Francfort et saucisson à l'ail) Emmental BIO Fruit de saison SP : Poulet LR/Pommes vapeur SV : Pommes vapeur au beurre
Semaine 50 Du 11 décembre au 15 décembre C4 S3	Pamplemousse + sucre Blanquette de veau Riz créole de camargue IGP Yaourt BIO aux fruits mixés	Taboulé Rabas Trio de choux au gratin Montboissie Fruit de saison BIO	Salade de blé Emincé de dinde au thym Carottes à la crème Petits suisses aromatisés BIO Langue de chat G : Gaufrettes vanille/Fruit/ Yaourt aromatisé	Velouté de courgettes BIO Filet de hoki sauce beurre citronné Polenta Cabécou Fruit de saison	Menu végétarien Chiffonade iceberg dés de cantal AOP Lasagnes aux aubergines Crème anglaise Brownie au chocolat
Semaine 51 Du 18 décembre au 22 décembre C4 S4	Filet de colin MSC sauce Américaine Blé aux petits légumes Gouda IGP Fruit de saison	Radis beurre Spaghetti bolognaise au boeuf BIO Emmental râpé Fromage blanc nature sucré SV : Spaghetti nature	Salade verte Piccatas de poulet Wrap Poêlée de légumes TexMex Yaourt vanille BIO G : Moelleux chocolat/ Compote pomme coing	Céleri rémoulade Bœuf bourguignon Pomme de terre vapeur Saint-Paulin BIO Fruit de saison SV : Ragoût de légumes	Menu végétarien Salade coleslaw Tarte salée de saison Haricots beurre Pavé d'affinois Fruit de saison BIO

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 27 novembre au 22 décembre 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 48 Du 27 novembre au 01 décembre C4 S1	Friand au fromage Poulet sauce chasseur Haricots verts sautés Saint Nectaire AOP Fruit de saison	Concombre vinaigrette Carbonnade de bœuf BIO Blé au beurre Calin fruit SP : Carbonnade bœuf BIO S/porc	Macédoine vinaigrette Rôti de porc au jus Risotto à la crème Yaourt nature sucré BIO SP : Poulet LR G : Pain/Chanteneige/Fruit	<u>Menu végétarien</u> Velouté de brocolis BIO Pâtes Carottes vichy Flan caramel	Salade verte Paupiette de veau Petit pois BIO à la Française Coulommier Fruit de saison SP/SV : Petits pois BIO sans viande
Semaine 49 Du 04 décembre au 08 décembre C4 S2	<u>Menu végétarien anti-gaspi</u> <u>Frontignan</u> Salade de riz repas Haricots verts et champignons Petit Billy Orange BIO	Salade verte Tajine de poulet Boulghour BIO Fromage blanc vanille Petit beurre SV : Boulghour BIO sans viande	Salade de pâtes Steak haché de bœuf BIO Courgettes sautées Tomme de vache BIO Fruit de saison G : Pain d'épices/ Compote pomme	Carottes râpées Goulash au bœuf BIO Spaghetti BIO Camembert Fruit de saison	Salade d'endives Choucroute garnie (Saucisse de Francfort et saucisson à l'ail) Emmental BIO Fruit de saison SP : Poulet LR/Pommes vapeur SV : Pommes vapeur au beurre
Semaine 50 Du 11 décembre au 15 décembre C4 S3	Pamplemousse + sucre Blanquette de veau Riz créole de camargue IGP Yaourt BIO aux fruits mixés	Taboulé Steak haché de bœuf BIO Trio de choux au gratin Montboissie Fruit de saison BIO	Salade de blé Emincé de dinde au thym Carottes à la crème Petits suisses aromatisés BIO Langue de chat G : Gaufrettes vanille/Fruit/ Yaourt aromatisé	Velouté de courgettes BIO Poulet rôti LR Polenta Cabécou Fruit de saison	<u>Menu végétarien</u> Chiffonade iceberg dés de cantal AOP Lasagnes aux aubergines Compote pomme Gaufrette vanille
Semaine 51 Du 18 décembre au 22 décembre C4 S4	Cordon bleu de dinde Blé aux petits légumes Gouda IGP Fruit de saison	Radis beurre Spaghetti bolognaise au bœuf BIO Emmental râpé Fromage blanc nature sucré SV : Spaghetti nature	Salade verte Piccatas de poulet Wrap Poêlée de légumes TexMex Yaourt vanille BIO G : Gâteau fourré chocolat/ Compote pomme coing	Céleri vinaigrette Bœuf bourguignon Pomme de terre vapeur Saint-Paulin BIO Fruit de saison SV : Ragoût de légumes	<u>Menu végétarien</u> Tomate Pizza Haricots beurre Pavé d'affinois Fruit de saison BIO

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