

Tous les jours le pain est BIO, solidaire et local

Date	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 06 Du 05 février au 09 février C6 S1	Pamplemousse + sucre Macaronade au bœuf BIO Penne rigatte Yaourt aromatisé	Salade de lentilles Couscous aux merguez Brie BIO Fruit de saison SV : Couscous aux légumes	Salades de pois chiches Tielle Ratatouille Cantal AOP Pêches au sirop G : Tarte chocolat/Fruit	Salade de perles au surimi Filet de hoki au curry Haricots verts BIO sautés Coulommier Fruit de saison	Nouvel an Chinois Nems aux légumes Riz cantonnais sans viande Yaourt BIO nature sucré Beignet à la noix de coco
Semaine 07 Du 12 février au 16 février Vacances Scolaires C6 S2	Filet de hoki MSC beurre citronné Salsifis à la provençale Blé au beurre Petits suisses aromatisés BIO G : Pain/Beurre/Banane	Salade de pâtes BIO Blanquette de veau Carottes vichy Yaourt aux fruits mixés G : Gâteau fourré chocolat/Fruit	Menu proposé par Vic-la-Gardiole Salade verte Boulettes de bœuf BIO sauce tomate Tagliatelles Moelleux chocolat Crème anglaise G : Pain/Saint moret/ Compote pomme fraise	Menu végétarien Chou chinois sauce bulgare Chili sans viande Riz créole de camargue IGP Bûche de chèvre Fruit de saison G : Petits beurre/Fruit/ Yaourt aromatisé	Potage crécy (Carottes BIO) Sauté de poulet à la moutarde Courgettes au gratin Fourme d'ambert AOP Fruit de saison G : Pain/Saint bricet/ Compote pomme
Semaine 08 Du 19 février au 23 février Vacances Scolaires C6 S3	Radis beurre Goulash au bœuf BIO Coquillettes Vache qui rit Fruit de saison G : Pain/ Pâte de fruit/ Yaourt nature sucré	Duo carottes céleri mayonnaise Paëlla de la mer Montagnou Fruit de saison BIO G : Madeleine/ Petits suisses nature sucrés	Salade de blé Emincé de dinde au thym Chou fleur BIO au gratin Fromage blanc nature sucré G : Brownie/Yaourt vanille	Menu végétarien Coleslaw et œuf dur Gratin dauphinois Gouda IGP Flan au caramel G : Pain/ Six de Savoie/ Fruit	Salade verte Croziflette Yaourt BIO nature + sucre SP/SV : Croziflette sans viande G : Gaufre chocolat/ Compote pomme coing
Semaine 09 Du 26 février au 01 mars C6 S4	Betteraves vinaigrette Cordon bleu de dinde Petits pois carottes Kiri Compote BIO pomme poire	Menu mini gaspi Frontignan Salade verte Spaghetti Sauce bolognaise Emmental râpé BIO Crème au chocolat	Salade d'endives Veau Marengo Semoule BIO Camembert Fruit de saison SV : Semoule au beurre G : Tarte aux pommes/ Petits suisses aromatisés	Potage de légumes BIO Filet de colin MSC pané Haricots beurre Calin fruit	Menu végétarien Taboulé Omelette au fromage Epinards béchamel et croûtons Saint moret 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

Menus du 05 février au 01 mars 2024
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 06 Du 05 février au 09 février C6 S1	Pamplemousse + sucre Macaronade au bœuf BIO Penne rigatte Yaourt aromatisé	Salade de lentilles Couscous aux merguez Brie BIO Fruit de saison	Salades de pois chiches Pizza Ratatouille Cantal AOP Pêches au sirop G : Gaufrettes vanille/Fruit	Salade de perles sans surimi Steak haché de bœuf BIO Haricots verts BIO sautés Coulommier Fruit de saison	Nouvel an Chinois Nems aux légumes Riz cantonnais sans viande et sans œuf Yaourt BIO nature sucré Gâteau fourré chocolat
Semaine 07 Du 12 février au 16 février Vacances Scolaires C6 S2	Paupiette de veau Salsifis à la provençale Blé au beurre Petits suisses aromatisés BIO G : Pain/Beurre/Banane	Salade de pâtes BIO Blanquette de veau Carottes vichy Yaourt aux fruits mixés G : Gâteau fourré chocolat/Fruit	Menu proposé par Vic-la-Gardiole Salade verte Boulettes de bœuf BIO sauce tomate Tagliatelles Langues de chat Compote pomme coing G : Pain/Saint moret/ Compote pomme fraise	Menu végétarien Chou chinois vinaigrette Chili sans viande Riz créole de camargue IGP Bûche de chèvre Fruit de saison G : Petits beurre/Fruit/ Yaourt aromatisé	Potage crécy (Carottes BIO) Sauté de poulet à la moutarde Courgettes au gratin Fourme d'ambert AOP Fruit de saison G : Pain/Saint bricet/ Compote pomme
Semaine 08 Du 19 février au 23 février Vacances Scolaires C6 S3	Radis beurre Goulash au bœuf BIO Coquillettes Vache qui rit Fruit de saison G : Pain/ Pâte de fruit/ Yaourt nature sucré	Duo carottes céleri vinaigrette Poulet rôti LR Riz au poivron Montagnou Fruit de saison BIO G : Pain d'épices/ Petits suisses nature sucrés	Salade de blé Emincé de dinde au thym Chou fleur BIO au gratin Fromage blanc nature sucré G : Langue de chat/Yaourt vanille/ Fruit de saison	Menu végétarien Tomate Gratin dauphinois Gouda IGP Flan au caramel G : Pain/ Six de Savoie/ Fruit	Salade verte Coquiflette (Coquillettes façon croziflette) Yaourt BIO nature + sucre VERT SP : Coquiflette sans viande G : Gâteau fourré chocolat/ Compote pomme coing
Semaine 09 Du 26 février au 01 mars C6 S4	Betteraves vinaigrette Cordon bleu de dinde Petits pois carottes Kiri Compote BIO pomme poire	Menu mini gaspi Frontignan Salade verte Spaghetti Sauce bolognaise Emmental râpé BIO Crème au chocolat	Salade d'endives Veau Marengo Semoule BIO Camembert Fruit de saison SV : Semoule au beurre G : Tarte aux pommes/ Petits suisses aromatisés	Potage de légumes BIO Steak haché de bœuf BIO Haricots beurre Calin fruit	Menu végétarien Taboulé salade repas Epinards béchamel et croûtons Saint moret 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 06 Du 05 février au 09 février C6 S1	Pamplemousse + sucre Macaronade au bœuf BIO Penne rigatte Compote pomme fraise	Salade de lentilles Couscous aux merguez Fromage de chèvre Fruit de saison	Salades de pois chiches Tielle Ratatouille Fromage de chèvre Pêches au sirop G : Gaufre/Fruit	Salade de perles au surimi Filet de hoki nature Haricots verts BIO sautés sans beurre Fromage de chèvre Fruit de saison	Nouvel an Chinois Nems aux légumes Riz cantonnais sans viande Compote pomme banane Beignet à la noix de coco
	Filet de poisson meunière MSC Salsifis à la provençale Blé sans beurre Fruit de saison G : Pain/Chocolat/Banane	Salade de pâtes BIO Blanquette de veau sans crème Carottes vichy Fruit de saison G : Gaufrettes vanille/Fruit	Menu proposé par Vic-la-Gardiole Salade verte Boulettes de bœuf BIO sauce tomate Tagliatelles Langues de chat Compote pomme coing G : Pain/Fromage de chèvre/ Compote pomme fraise	Menu végétarien Chou chinois vinaigrette Chili sans viande Riz créole de camargue IGP Bûche de chèvre Fruit de saison G : Gaufre/Fruit	Potage crécy (Carottes BIO) sans crème Poulet à la moutarde sans lait Courgettes nature Fromage de chèvre Fruit de saison G : Pain/Fromage de chèvre/ Compote pomme
	Radis sans beurre Goulash au bœuf BIO sans crème Coquillettes Fromage de chèvre Fruit de saison G : Pain/ Pâte de fruit/ Compote pomme abricot	Duo carottes céleri mayonnaise Paëlla de la mer Fromage de chèvre Fruit de saison BIO G : Pain d'épices/Fruit	Salade de blé Emincé de dinde au thym Chou fleur BIO nature Compote pomme banane G : Langue de chat/Fruit/ Compote pomme	Menu végétarien Coleslaw et œuf dur Pommes vapeur Fromage de chèvre Fruit de saison G : Pain/ Fromage de chèvre/ Fruit	Salade verte Croziflette sans lait Fromage de chèvre Compote BIO pomme G : Gaufre chocolat/ Compote pomme coing
	Betteraves vinaigrette Steak haché de bœuf BIO Petits pois carottes Fromage de chèvre Compote BIO pomme poire	Menu mini gaspi Frontignan Salade verte Spaghetti Sauce bolognaise Fromage de chèvre Compote pomme fraise	Salade d'endives Veau Marengo Semoule BIO Fromage de chèvre Fruit de saison G : Gaufre/Compote pomme	Potage de légumes BIO sans crème Filet de poisson meunière MSC Haricots beurre sans beurre Fruit de saison	Menu végétarien Taboulé Omelette sans lait Epinards nature et croûtons Fromage de chèvre 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