

Tous les jours le pain est BIO, solidaire et local

Date	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 18 Du 29 avril au 03 mai C9 S1	Mortadelle Emincé de dinde à la moutarde Poêlée de légumes forestière Brie Fruit de saison BIO SP/SV : Friand au fromage Poêlée de légumes sans viande	Concombre BIO vinaigrette Gardiane de taureau Riz pilaf IGP aux oignons Fromage blanc à la vanille	FERIE 01-mai	Salade verte Sauté de porc à la provençale Boulghour BIO Petits suisses natures sucrés SP : Paupiette de veau à la provençale	Salade de pâtes Filet de colin MSC au basilic Courgettes au gratin Petit Billy Fruit de saison BIO
Semaine 19 Du 06 mai au 10 mai C9 S2	Bœuf BIO Stroganoff Papillons Edam Fruit de saison SV : Filet de poisson MSC meunière	Carottes râpées BIO Paëlla de la mer Fourme d'Ambert AOP Fruit de saison	FERIE 08-mai	FERIE 09-mai	Filet de poisson MSC meunière Coquillettes Haricots beurre sautés Yaourt BIO nature sucré Brownie G : Gaufre/ Compote pomme abricot
Semaine 20 Du 13 mai au 17 mai C9 S3	Pamplemousse et sucre Filet de colin MSC pané Purée Yaourt BIO à la vanille	Menu végétarien Taboulé Œuf dur sauce mornay Carottes BIO à la crème Vache qui rit Fruit de saison	Rabas Epinards béchamel Yaourt BIO nature sucré Madeleine G : Pain/Chocolat/Compote pomme	Chiffonade d'iceberg Blanquette de veau Riz créole de camargue IGP Camembert BIO Fruit de saison	Chou chinois sauce bulgare Rougail saucisse Semoule BIO Yaourt aromatisé SP : Steak haché à la tomate SV : Semoule BIO sauce tomate
Semaine 21 Du 20 mai au 24 mai C9 S4	FERIE 20-mai	Salade de tomates Canard aux olives Polenta Yaourt BIO aux fruits mixés	Salade de blé Veau marengo Printanière de légumes Saint Marcellin IGP Fruit de saison BIO G : Petits beurre/Fruit/ Fromage blanc nature sucré	Salade verte et dès d'emmental Lasagnes au bœuf BIO Compote pomme banane SV : Lasagnes sans viande	Menu mini gaspi proposé par Balaruc-les-Bains Radis beurre Jambon LR Pizza mozzarella Fromage blanc nature sucré Fraises SP/SV : Œuf dur

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 18 Du 29 avril au 03 mai C9 S1	Friand au fromage Emincé de dinde à la moutarde Poêlée de légumes forestière Brie Fruit de saison BIO SP/SV : Friand au fromage Poêlée de légumes sans viande	Concombre BIO vinaigrette Gardiane de taureau Riz pilaf IGP aux oignons Fromage blanc à la vanille	FERIE 01-mai	Salade verte Sauté de porc à la provençale Bouloghour BIO Petits suisses natures sucrés SP : Paupiette de veau à la provençale	Salade de pâtes Cordon bleu de dinde Courgettes au gratin Petit Billy Fruit de saison BIO
Semaine 19 Du 06 mai au 10 mai C9 S2	Bœuf BIO Stroganoff Papillons Edam Fruit de saison	Carottes râpées BIO Paupiette de veau Riz aux poivrons Fourme d'Ambert AOP Fruit de saison	FERIE 08-mai	FERIE 09-mai	Poulet rôti LR Coquillettes Haricots beurre sautés Yaourt BIO nature sucré Petit beurre G : Gâteau fourré chocolat/ Compote pomme abricot
Semaine 20 Du 13 mai au 17 mai C9 S3	Pamplemousse et sucre Steak haché de bœuf BIO Purée Yaourt BIO à la vanille	<u>Menu végétarien</u> Taboulé salade repas Carottes BIO à la crème Vache qui rit Fruit de saison	Cordon bleu de dinde Epinards béchamel Yaourt BIO nature sucré Gaufrettes vanille G : Pain/Chocolat/Compote pomme	Chiffonade d'iceberg Blanquette de veau Riz créole de camargue IGP Camembert BIO Fruit de saison	Chou chinois vinaigrette Rougail saucisse Semoule BIO Yaourt aromatisé SP : Steak haché à la tomate
Semaine 21 Du 20 mai au 24 mai C9 S4	FERIE 20-mai	Salade de tomates Canard aux olives Polenta Yaourt BIO aux fruits mixés	Salade de blé Veau marengo Printanière de légumes Saint Marcellin IGP Fruit de saison BIO G : Petits beurre/Fruit/ Fromage blanc nature sucré	Salade verte et dès d'emmental Lasagnes au bœuf BIO Compote pomme banane	<u>Menu mini gaspi proposé par Balaruc-les-Bains</u> Radis beurre Jambon LR Pizza mozzarella Fromage blanc nature sucré Fraises SP VERT : Paté sans porc

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 18 Du 29 avril au 03 mai C9 S1	Macédoine vinaigrette Emincé de dinde à la moutarde sans crème Poêlée de légumes forestière Fromage de chèvre Fruit de saison BIO SP/SV : Poêlée de légumes sans viande	Concombre BIO vinaigrette Gardiane de taureau Riz pilaf IGP aux oignons Fruit de saison	FERIE 01-mai	Salade verte Sauté de porc à la provençale Boulghour BIO Compote pomme coing SP : Paupiette de veau à la provençale	Salade de pâtes Filet de poisson MSC meunière Courgettes nature Petit Billy Fruit de saison BIO
Semaine 19 Du 06 mai au 10 mai C9 S2	Bœuf BIO Stroganoff sans crème Papillons Fromage de chèvre Fruit de saison SV : Filet de poisson MSC meunière	Carottes râpées BIO Paëlla de la mer Fromage de chèvre Fruit de saison	FERIE 08-mai	FERIE 09-mai	Filet de poisson MSC meunière Coquillettes Haricots beurre sautés sans beurre Fruit de saison Brownie G : Gaufre/ Compote pomme abricot
Semaine 20 Du 13 mai au 17 mai C9 S3	Pamplemousse et sucre Filet de poisson MSC meunière Purée sans lait Compote BIO pomme abricot	<u>Menu végétarien</u> Taboulé Œuf dur chaud Carottes BIO sans crème Fromage de chèvre Fruit de saison	Rabas Epinards sans béchamel Compote BIO pomme fraise cassis Gaufrettes vanille G : Pain/Chocolat/Compote pomme	Chiffonade d'iceberg Blanquette de veau sans crème Riz créole de camargue IGP Fromage de chèvre Fruit de saison	Chou chinois vinaigrette Rougail saucisse Semoule BIO Compote pomme fraise SP : Steak haché à la tomate SV : Semoule BIO sauce tomate
Semaine 21 Du 20 mai au 24 mai C9 S4	FERIE 20-mai	Salade de tomates Canard aux olives Polenta sans lait Compote BIO pomme	Salade de blé Veau marengo Printanière de légumes sans beurre Fromage de chèvre Fruit de saison BIO G : Langue de chat/Fruit	Salade verte SANS dès d'emmental Lasagnes au bœuf BIO sans lait Compote pomme banane	<u>Menu mini gaspi proposé par</u> <u>Balaruc-les-Bains</u> Radis SANS beurre Jambon LR Tielle Fromage de chèvre Fraises SP/SV : Œuf dur

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