

Menu Vert Poly-allergénique sans œuf, poisson, crustacé, mollusque, arachide,
fruit à coque, kiwi

| Date | Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|--|--|---|--|--|--|
| Semaine 05 Du 01 février au 05 février C6 S1 | Salade Verte Cassoulet (Saucisse de Toulouse et Saucisson à l'ail) Yaourt Nature Sucré Clémentines BIO SP : Poulet LR SP/SV : Haricots Blancs Sans Viande Pain BIO | Jambon et Beurre BIO Sauté de Dinde Sauce Chasseur Coquillettes Semi Complètes BIO Palmier Chocolat SP : Jambon de Dinde SV Vert : Pamplemousse + Sucre | Pamplemousse + Sucre Pot au Feu Bœuf BIO Camembert BIO Oreillons de Pêches au Sirop SV : Légumes Pot au Feu sans Viande G : Banane/Fromage Blanc Sucré | Salade de Haricots Verts Cordon Bleu Petits Pois Carottes Compote Speculos | Potage Crécy (Carottes BIO) Pizza Ratatouille Montagnou Riz au Lait BIO |
| | <u>Menu végétarien</u> Taboulé (Semoule BIO) Courgettes Natures Cabécou Tarte aux Pommes | Chou Chinois Vinaigrette Chili Con Carne Riz Créole Mont Lacaune Orange BIO SV : Chili Sin Carne Pain BIO | Concombres BIO Vinaigrette Steak Haché VBF Chou Fleur BIO au Gratin Petits Suisse Aromatisés BIO G : Pain/Saint Bricet/Pomme | Salade de Pois Chiche et Dès de Tomate Paupiette de Veau Purée Babybel Compote BIO | Nems aux Légumes Riz Cantonnais sans Œuf (Jambon, Petits Pois, Carotte) Bichoco Barre de Chocolat Noir SP/SV VERT : Riz Cantonnais sans Viande et sans Œuf |
| | <u>Menu végétarien</u> Tomate Gratin Dauphinois Yaourt Nature Sucré BIO Pain d'Epices G : Pain/Kiri/Banane | Pizza Comté Beaufort Poulet Rôti LR Riz Créole Cantal BIO Kiwi PL G : Pain/Chocolat/Yaourt Sucré | Salade de Pâtes BIO Steak Haché VBF Salsifis à la Provençale Bûche de Chèvre BIO Poire G : Liégeois au Chocolat/ Petit beurre | Velouté de Courgettes BIO Navarin d'Agneau Semoule BIO Petits Suisse Natures Sucrés Orange Pain BIO G : Pain/Six de Savoie/Compote | Haricots Verts BIO en Salade Blanquette de Veau à l'Ancienne Carottes BIO Vichy Petit Louis Compote Bichoco G : Pomme/Pain d'Epices |
| | Semaine 07 Du 15 février au 19 février Vacances Scolaires C6 S3 | Salade Mélangée BIO Cordon Bleu Spaghetti Gouda Pomme BIO G : Bi-choco/Orange | Radis Beurre Chipolatas Lentilles BIO Yaourt Vanille BIO SP : Poulet LR SP/SV : Lentilles BIO Sans Viande G : Flan/Pain d'Epices | Salade de Perle sans Surimi Paupiette de Veau Epinards Béchamel Babybel BIO Banane BIO G : Palmier/Chocolat/ Yaourt Brassé aux Fruits | Duo Carottes Céleri Hachis Parmentier (Porc et Bœuf BIO) Yaourt à Boire Petit Beurre BIO SP : Hachis Parmentier sans Porc SV : Purée G : Plumetis/Compote |
| Semaine 08 Du 22 février au 26 février Vacances Scolaires C6 S4 | | | | | |

SV : Sans Viande SP : Sans Porc PL : Produit Local LR : Label Rouge AOP : Appellation d'Origine Contrôlée Sdef : Sud de France BIO : Produit issu de l'agriculture Biologique MSC : Ecolabel Pêche durable

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des effectifs et/ou des approvisionnements