

Tous les jours le pain est BIO, solidaire et local

Date	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 05 Du 30 janvier au 03 février  C6 S1	<b>Menu "objectif gaspi mini" proposé par les enfants de Balaru-le-Vieux</b> Soupe de courge Raviolis sauce tomate Emmental râpé BIO Salade de fruits <b>SV : Tagliatelles sauce tomate</b> <b>G : Pain/Chanteneige/ Compote BIO pomme poire</b>	<b>Menu végétarien</b> Salade d'endives dès d'emmental Chili sans viande Riz créole de camargue IGP Fruit BIO  <b>G : Pain/Confiture/ Fromage blanc BIO nature</b>	Emincé de dinde au thym Tagliatelles Cantal BIO Compote BIO pomme banane <b>SV : Filet de poisson meunière MSC</b>  <b>G : Petits suisses BIO natures/ Cookie/ Pêches au sirop</b>	Salade de blé Filet de hoki au curry Haricots verts BIO sautés Coulommier Fruit  <b>G : Crêpe/Pâte à tartiner/Lait</b>	Pamplemousse + sucre Pot au feu au bœuf BIO Fromage blanc BIO nature Compote BIO pomme <b>SV : Légumes pot au feu sans viande</b>  <b>G : Pain/Six de Savoie/Fruit</b>
Semaine 06 Du 06 février au 10 février  C6 S2	<b>Menu végétarien</b> Taboulé Omelette au fromage Courgettes BIO au gratin Camembert Fruit  <b>G : Madeleine/Lait/ Compote BIO pomme</b>	Chou chinois sauce bulgare Goulash au bœuf BIO Coquillettes Vache qui rit Compote BIO pomme fraise cassis  <b>G : Pain/Saint moret/Fruit</b>	Concombres vinaigrette Filet de hoki MSC beurre citronné Salsifis à la provençale Blé au beurre Pavé d'affinois Compote BIO pomme poire <b>G : Pain/Pâte de fruit/ Fromage blanc BIO nature</b>	Salade verte Brandade de morue Saint Paulin Fruit  <b>G : Pain d'épices/Compote pomme abricot/Petits suisses BIO natures</b>	Potage crécy (Carottes BIO) Tielle Ratatouille Yaourt BIO nature Compote BIO pomme banane  <b>G : Pain/Petit louis/Fruit</b>
Semaine 07 Du 13 février au 17 février  C6 S3	Radis beurre Croziflette Fromage blanc BIO Compote BIO pomme <b>SP/SV : Croziflette sans viande</b>  <b>G : Pain/Kiri/Fruit</b>	Haricots verts BIO en salade Paëlla de la mer Montagnou Fruit  <b>G : Pain/Chocolat/ Petits suisses BIO natures</b>	Salade de pâtes Steak haché BIO Chou fleur au gratin Bûche de chèvre Fruit  <b>G : Petits beurre/Yaourt BIO nature Compote BIO pomme fraise cassis</b>	<b>Menu végétarien</b> Coleslaw Gratin dauphinois Gouda IGP Compote BIO pomme banane  <b>G : Pain/Chanteneige/Fruit</b>	Salade de lentilles Blanquette de veau Carottes vichy Petit Louis Compote BIO pomme poire  <b>G : Boudoirs/Lait/Fruit</b>
Semaine 08 Du 20 février au 24 février Vacances Scolaires C6 S4	Potage de légumes BIO Filet de colin MSC pané Haricots beurre Saint Paulin Compote BIO pomme fraise cassis  <b>G : Pain/Beurre/Yaourt BIO nature</b>	Salade verte Veau Marengo Semoule Camembert Fruit BIO <b>SV : Semoule au beurre</b> <b>G : Gâteau fourré chocolat/Lait/ Compote BIO pomme banane</b>	Salade de perles au surimi Sauté de poulet à la moutarde Epinards béchamel et croûtons Fourme d'ambert AOP Fruit BIO  <b>G : Pain/Vache qui rit/ Compote BIO pomme abricot</b>	Duo carottes céleri Hachis parmentier (Porc et Bœuf BIO) Yaourt BIO nature Compote BIO pomme poire <b>SP : Hachis parmentier sans Porc</b> <b>SV : Purée</b> <b>G : Pain/Saint Bricet/Fruit</b>	<b>Menu végétarien</b> Salade de pois chiches Lasagnes aux aubergines Brie BIO Fruit  <b>G : Moelleux coco/Fromage blanc BIO nature/Compote BIO pomme</b>

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