

Menus du 30 janvier au 24 février 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 05 Du 30 janvier au 03 février C6 S1	Menu "objectif gaspi mini" proposé par les enfants de Balaru-le-Vieux Soupe de courge Tagliatelles sauce tomate Emmental râpé BIO Salade de fruits Gâteau fourré chocolat	Menu végétarien Salade d'endives Chili sans viande Riz créole de camargue IGP Fromage blanc nature sucré Fruit BIO	Emincé de dinde au thym Tagliatelles Cantal BIO Pêches au sirop G : Tarte aux pommes/Fruit	Salade de blé Steak haché BIO Haricots verts BIO sautés Coulommier Palmier Chocolat	Pamplemousse + sucre Pot au feu au bœuf BIO Six de Savoie Compote SV : Légumes pot au feu sans viande
Semaine 06 Du 06 février au 10 février C6 S2	Menu végétarien Taboulé double portion Courgettes BIO au gratin Saint moret Crème au chocolat	Chou chinois vinaigrette Goulash au bœuf BIO Coquillettes Vache qui rit Fruit	Concombres vinaigrette Paupiette de veau Salsifis à la provençale Blé au beurre Petits suisses aromatisés BIO G : Pain/Saint moret/ Compote pomme fraise	Salade verte BIO Poulet rôti LR Purée Saint Paulin Fruit	Potage crécy (Carottes BIO) Pizza Ratatouille Yaourt nature sucré
Semaine 07 Du 13 février au 17 février C6 S3	Radis beurre Coquiflette (Coquillettes façon croziflette) Fromage blanc BIO et sucre SP/SV : Coquiflette sans viande	Haricots verts BIO en salade Paupiette de veau Riz au poivron Montagnou Fruit	Salade de pâtes Steak haché BIO Chou fleur au gratin Bûche de chèvre Fruit G : Gaufrettes vanille/ Crème vanille	Menu végétarien Tomate Gratin dauphinois Gouda IGP Flan au caramel	Salade de lentilles Blanquette de veau Carottes vichy Petit Louis Compote BIO pomme poire
Semaine 08 Du 20 février au 24 février Vacances Scolaires C6 S4	Potage de légumes BIO Steak haché BIO Haricots beurre Petits suisses natures sucrés G : Pain/Beurre/Banane	Salade verte Veau Marengo Semoule Camembert Fruit BIO SV : Semoule au beurre G : Gâteau fourré chocolat/ Compote pomme abricot	Salade de perle SANS surimi Sauté de poulet à la moutarde Epinards béchamel et croûtons Fourme d'ambert AOP Fruit BIO G : Tarte aux pommes/ Fromage blanc nature sucré	Duo carottes céleri Hachis parmentier (Porc et Bœuf BIO) Yaourt aromatisé SP : Hachis parmentier sans Porc SV : Purée G : Pain/Saint bricet/ Compote pomme	Menu végétarien Salade de pois chiches Lasagnes aux aubergines Brie BIO Fruit G : Pain d'épices/ Crème au chocolat

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