

**Menus du 27 février au 24 mars 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 09 Du 27 février au 03 mars Vacances scolaires C7 S1	Piccatas de poulet Poêlée de légumes TexMex et wrap Edam Fruit BIO SV : Riz créole G : Pain/Pâte de fruit/ Yaourt aromatisé	Salade verte et croûtons Rôti de bœuf BIO à la moutarde Petits pois carottes Yaourt brassé nature + sucre Gâteau fourré au chocolat SP/SV : Petits pois carottes sans viande G : Pain d'épices/ Petits suisses sucrés	Céleri vinaigrette Poulet rôti LR Spaghetti Yaourt à la vanille BIO G : Pain/Six de Savoie/Fruit	<u>Menu Végétarien</u>	Paupiette de veau Purée aux carottes BIO Vache qui rit Compote pomme banane G : Palmier/Fruit
				Salade de riz repas Gratin de brocolis Coulommiers Fruit G : Gaufrette vanille/ Fromage blanc à la vanille	
Semaine 10 Du 06 mars au 10 mars C7 S2	Betteraves vinaigrette Raviolis Emmental râpé BIO Fruit SV : Pâtes au fromage	<u>Menu Végétarien</u> Chili sans viande Riz créole de camargue IGP Tomme Catalane AOP Crème vanille	Duo carottes et courgettes râpées Bœuf BIO bourguignon Gnocchi Pavé d'affinois Fruit G : Pain/Chocolat/ Yaourt aux fruits mixés	Radis beurre	Potage Saint-Germain Chipolatas Printanière de légumes Fromage blanc BIO + sucre SP/SV : Potage Saint-Germain sans lardons SP : Poulet LR
				Poulet rôti LR Purée Petits suisses aromatisés BIO Palmier	
Semaine 11 Du 13 mars au 17 mars C7 S3	<u>Menu Végétarien</u> Taboulé Friand au fromage Méli-mélo de haricots BIO Flan caramel	Salade de blé Steak haché de bœuf BIO au thym Carottes à la crème Camembert Fruit	<u>Menu Espagne ALSH Frontignan</u> Concombre vinaigrette Paëlla garnie sans fruits de mer Petit Louis Gâteau fourré chocolat SV : Paëlla sans viande et sans fruits de mer G : Pain/Saint moret/Fruit	Chiffonnade d'iceberg Tartiflette Yaourt nature sucré Fruit BIO SP/SV : Tartiflette sans viande	Salade d'endives Carbonnade de bœuf BIO Papillons Emmental râpé Compote pomme SP: Carbonnade de bœuf sans lardons
Semaine 12 Du 20 mars au 24 mars C7 S4	Pamplemousse et sucre Spaghetti carbonara Petits suisses natures sucrés Petit beurre BIO SP : Carbonara de dinde SV : Spaghetti crème champignon	Salade haricots verts et maïs Sauté de veau aux olives Boulghour BIO Six de Savoie Fruit SV : Boulghour BIO sans viande	Salade de pois chiche Cordon bleu de dinde Courgettes BIO au gratin Emmental Fruit G : Gaufrettes à la vanille/ Fromage blanc nature sucré	Carottes râpées Steak haché de bœuf BIO Purée Petit Billy Fruit BIO	<u>Menu Végétarien</u> Crème dubarry Riz créole de camargue IGP Ratatouille Calin fruit