

Tous les jours le pain est BIO, solidaire et local

| Date  | Lundi   | Mardi   | Mercredi  | Jeudi  | Vendredi  |
|---|---|---|---|--|---|
| Semaine 09<br>Du 27 février<br>au 03 mars<br>Vacances<br>scolaires<br>C7 S1 | Piccatas de poulet<br>Poêlée de légumes TexMex et wrap<br>Edam<br>Fruit BIO<br>SV : Filet de poisson MSC pané<br>G : Pain/Pâte de fruit/<br>Yaourt aromatisé    | Salade verte et croûtons<br>Rôti de bœuf BIO à la moutarde<br>Petits pois carottes<br>Yaourt brassé nature + sucre<br>Moelleux coco<br>SP/SV : Petits pois carottes<br>sans viande<br>G : Madeleine/Petits suisses sucrés | Céleri rémoulade<br>Spaghetti aux fruits de mer<br>Yaourt à la vanille BIO<br>G : Pain/Six de Savoie/Fruit  | <u>Menu Végétarien</u><br>Salade de riz<br>Omelette aux oeufs BIO<br>Gratin de brocolis<br>Coulommiers<br>Fruit<br>G : Gaufre au chocolat/<br>Fromage blanc à la vanille | Filet de poisson meunière MSC<br>Purée aux carottes BIO<br>Vache qui rit<br>Compote pomme<br>G : Tiramisu/Fruit   |
| Semaine 10<br>Du 06 mars<br>au 10 mars<br>C7 S2                             | Betteraves vinaigrette<br>Raviolis<br>Emmental râpé BIO<br>Fruit<br>SV : Pâtes au fromage   | <u>Menu Végétarien</u><br>Chili sans viande<br>Riz créole de camargue IGP<br>Tomme Catalane AOP<br>Crème vanille  | Duo carottes et courgettes râpées<br>Bœuf BIO bourguignon<br>Gnocchi<br>Pavé d'affinois<br>Fruit<br>G : Pain/Pâte à tartiner/<br>Yaourt aux fruits mixés                  | Radis beurre<br>Brandade de morue<br>Petits suisses aromatisés BIO<br>Boudoirs   | Potage Saint-Germain<br>Chipolatas<br>Printanière de légumes<br>Fromage blanc BIO + sucre<br>SP/SV : Potage Saint-Germain<br>sans lardons<br>SP : Poulet LR |
| Semaine 11<br>Du 13 mars<br>au 17 mars<br>C7 S3                             | <u>Menu Végétarien</u><br>Taboulé<br>Crousti fromage<br>Méli-mélo de haricots BIO<br>Flan caramel   | Salade de blé<br>Steak haché de bœuf BIO au thym<br>Carottes à la crème<br>Camembert<br>Fruit   | <u>Menu Espagne ALSH Frontignan</u><br>Concombre sauce bulgare<br>Paëlla garnie<br>Petit Louis<br>Coca de llanda<br>SV : Paëlla sans viande<br>G : Pain/Saint moret/Fruit | Chiffonnade d'iceberg<br>Tartiflette<br>Yaourt nature sucré<br>Fruit BIO<br>SP/SV : Tartiflette sans viande  | Salade d'endives<br>Carbonnade de bœuf BIO<br>Papillons<br>Emmental râpé<br>Compote pomme<br>SP: Carbonnade de bœuf sans<br>lardons                         |
| Semaine 12<br>Du 20 mars<br>au 24 mars<br>C7 S4                             | Pamplemousse et sucre<br>Spaghetti carbonara<br>Petits suisses natures sucrés<br>Petit beurre BIO<br>SP : Carbonara de dinde<br>SV : Spaghetti crème champignon | Salade haricots verts et maïs<br>Sauté de veau aux olives<br>Boulghour BIO<br>Six de Savoie<br>Fruit<br>SV : Boulghour BIO sans viande  | Salade de pois chiche<br>Filet de hoki au curry<br>Courgettes BIO au gratin<br>Emmental<br>Fruit<br>G : Roulé à la confiture/<br>Fromage blanc nature sucré               | Carottes râpées<br>Parmentier de saumon<br>Petit Billy<br>Fruit BIO  | <u>Menu Végétarien</u><br>Crème dubarry<br>Omelette au fromage<br>Ratatouille<br>Calin fruit  |

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