

Tous les jours le pain est BIO, solidaire et local

Date	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 13 Du 27 mars au 31 mars C8 S1	Salade de riz Filet de poisson meunière MSC Haricots verts BIO sautés Six de Savoie Fruit de saison G : Pain/Chavrou/ Compote BIO pomme	<u>Menu végétarien</u> Taboulé salade repas Petits pois à la française Chanteneige Fruit de saison BIO SP/SV : Petits pois à la française sans lardons G : Palmier/Yaourt BIO nature/Compote BIO pomme	Duo haricot mungo & carottes râpées Sauté de porc à la moutarde Crozets Petits suisses BIO naturels Compote BIO pomme banane SP : Poulet LR G : Pain/Kiri/Fruit	Radis beurre Ragoût Languedocien (Veau, carottes, champignons, Céleri, pommes de terre, olives) Pavé d'affinois Compote BIO pomme fraise cassis SV: Râgout de légumes sans viande G : Pain/Beurre/ Yaourt vanille BIO	<u>Menu "objectif gaspi mini" proposé par les enfants de Balaruc-le-Vieux</u> Salade 4 couleurs (Tomate, salade, croûtons, emmental, basilic) Spaghetti bolognaise Fruit de saison G : Moelleux chocolat maison/ Compote BIO pomme poire/Lait
Semaine 14 Du 03 avril au 07 avril C8 S2	<u>Menu végétarien</u> Œuf dur Lasagnes aux épinards BIO Kiri Compote BIO pomme G : Gaufre/Fruit/Lait	Salade de pâtes Poulet rôti LR Duo de choux BIO au gratin Yaourt BIO nature Compote BIO pomme fraise cassis G : Pain/Chanteneige/Fruit	Friand au fromage Filet de colin sauce provençale Courgettes au gratin Gouda IGP Fruit de saison BIO G : Petit beurre/Fromage blanc BIO nature/Compote BIO pomme poire	Macaronade au bœuf BIO Penne rigatte Petits suisses BIO naturels Compote pomme G : Pain/Vache qui rit/Fruit	Filet de colin MSC pané Ratatouille Pommes de terre vapeur Camembert BIO Fruit de saison G : Pain/Chocolats de Pâques/ Compote BIO pomme banane
Semaine 15 Du 10 avril au 14 avril C8 S3	FERIE 10-avril	Salade verte Seiche provençale Spaghetti Morbier Fruit de saison BIO G : Gaufrettes vanille/Lait/ Compote BIO pomme poire	Salade concombre maïs Emincé de dinde au curry Poêlée de légumes BIO Coulommier Fruit de saison G : Roulé à la Confiture/Yaourt BIO nature/Compote BIO pomme	<u>Menu végétarien</u> Carottes BIO râpées Couscous végétarien Bûche de chèvre Compote BIO pomme G : Pain/Kiri/Fruit	Salade de perles au surimi Sauté de porc aux pruneaux Haricots beurre Tomme de vache BIO Compote BIO pomme abricot SP : Paupiette de veau G : Pain/Confiture/ Petits suisses BIO naturels
Semaine 16 Du 17 avril au 21 avril C8 S4	Blanquette de dinde Coquillettes Carottes vichy BIO Tomme Catalane AOP Fruit de saison SV : Filet de poisson meunière MSC G : Pain/Pâte de fruit/ Yaourt BIO nature	Pamplemousse et sucre Bœuf BIO bourguignon Riz sauvage Tendre bleu Compote BIO pomme banane G : Pain/Saint bricet/Fruit	Salade de tomates Brandade de morue Carré de Liguil Fruit de saison G : Pain/Petit Louis/ Compote BIO pomme abricot	Salade verte Filet de hoki MSC sauce safranée Purée de brocolis BIO Yaourt BIO nature Compote BIO pomme poire G : Pain d'épices/Lait/Fruit	<u>Menu végétarien</u> Pizza mozzarella Salade repas boulghour et lentilles BIO Petit Louis Fruit de saison G : Madeleine/ Compote BIO pomme fraise cassis/ Fromage blanc BIO nature

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