

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 Petits suisses naturels sucrés	<u>Menu végétarien</u> Taboulé Crousti fromage Petits pois à la française Chanteneige Fruit de saison BIO SP/SV : Petits pois à la française sans lardons	Duo haricot mungo & carottes râpées Sauté de porc à la moutarde Crozets Yaourt nature BIO et sucre SP : Poulet LR G : Pain/Petit Louis/ Compote pomme coing	Radis beurre Ragoût Languedocien (Veau, carottes, champignons, Céleri, pommes de terre, olives) Yaourt BIO vanille SV : Râgout de légumes sans viande	<u>Menu "objectif gaspi mini" proposé par les enfants de Balaruc-le-Vieux</u> Salade 4 couleurs (Tomate, salade, croûtons, emmental, basilic) Spaghetti Sauce bolognaise Moelleux au chocolat maison
Semaine 14 Du 03 avril au 07 avril C8 S2	<u>Menu végétarien</u> Œuf dur mayonnaise Lasagnes aux épinards BIO Kiri Fruit de saison	Salade de pâtes Poulet rôti LR Duo de choux BIO au gratin Yaourt aromatisé	Friand au fromage Filet de colin sauce provençale Courgettes au gratin Gouda IGP Fruit de saison BIO G : Pain/Confiture/ Yaourt à la vanille	Macaronade au bœuf BIO Penne rigatte Emmental râpé Compote pomme Palmier SV : Haricots rouges sauce tomate	Filet de colin MSC pané Ratatouille Pommes de terre vapeur Camembert BIO Fruit de saison Chocolats de Pâques
Semaine 15 Du 10 avril au 14 avril C8 S3	FERIE 10-avril	Salade verte Seiche provençale Spaghetti Morbier Fruit de saison BIO	Salade concombre maïs Emincé de dinde au curry Poêlée de légumes BIO Fromage blanc nature sucré Roulé à la confiture G : Gaufre au sucre/ Yaourt aromatisé	<u>Menu végétarien</u> Carottes BIO râpées Couscous végétarien Bûche de chèvre Fruit de saison	Salade de perles au surimi Sauté de porc aux pruneaux Haricots beurre Tomme de vache BIO Crème chocolat SP : Paupiette de veau
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	Pamplemousse et sucre Bœuf BIO bourguignon Riz sauvage Yaourt aux fruits mixés	<u>Menu Portugal ALSH Frontignan</u> Salade de tomates Brandade de morue Calin fruit Pasteis de nata G : Eclair au chocolat/Fruit	Salade verte Filet de hoki MSC sauce safranée Purée de brocolis BIO Carré de Ligueil Fruit de saison	<u>Menu végétarien</u> Salade repas boughour et lentilles BIO Pizza mozzarella Petit Louis Fruit de saison

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