

Tous les jours le pain est BIO, solidaire et local

Date	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 19 Du 08 mai au 12 mai C9 S3	FERIE 08-mai	Pizza mozzarella Filet de colin MSC pané Petits pois carottes Vache qui rit Fruit de saison BIO G : Pain/Chocolat/ Yaourt BIO nature	<u>Menu proposé par les enfants de Mireval</u> Salade tomate concombre féta Poulet rôti LR Frites Compote BIO pomme fraise cassis G : Pain/Six de Savoie/Fruit	<u>Menu végétarien</u> Salade haricots verts BIO et oeufs durs BIO Tagliatelles sauce tomate Emmental râpé Fruit de saison G : Gaufre/Lait/ Compote BIO pomme abricot	Chou chinois sauce bulgare Steak haché BIO à la tomate Semoule BIO Petits suisses BIO nature Compote BIO pomme SV : Semoule BIO au beurre G : Pain/Saint moret/Fruit
Semaine 20 Du 15 mai au 19 mai C9 S4	Salade verte et dès d'emmental Spaghetti Sauce carbonara Compote BIO pomme fraise cassis G : Petit beurre/Lait/Fruit	Carottes râpées BIO Canard aux olives Polenta Fromage blanc BIO nature Compote BIO pomme banane G : Pain/Petit Louis/Fruit	Salade de tomates Veau marengo Printanière de légumes Saint Marcellin IGP Fruit de saison BIO G : Pain/Saint bricet/ Compote BIO pomme abricot	FERIE 18-mai	Filet de hoki MSC en piperade Spaghetti Camembert BIO Fruit de saison G : Pain/Kiri/Compote BIO pomme
Semaine 21 Du 22 mai au 26 mai C10 S1	<u>Menu végétarien</u> Salade de riz repas et oeuf dur BIO Poêlée de légumes Yaourt BIO nature Compote BIO pomme poire G : Pain/Chanteneige/Fruit	Duo carottes et courgettes râpées Macaronade au bœuf BIO Penne rigatte Emmental râpé Fruit de saison G : Pain/Kiri/ Compote BIO pomme abricot	Chiffonade d'iceberg Filet de colin MSC pané Ratatouille Camembert Fruit de saison G : Pain/Confiture/ Yaourt BIO nature	<u>Menu "objectif gaspi mini" proposé par les enfants de Balaruc-le-Vieux</u> Salade maître d'hôtel (salade, tomate, maïs, crevette) Lasagnes au bœuf BIO Six de Savoie Compote BIO pomme fraise cassis SV : Lasagnes sans viande G : Moelleux chocolat/Lait/Fruit	Concombre vinaigrette Tielle Haricots verts sautés Cantal AOP Fruit de saison G : Boudoirs/Compote BIO pomme/ Fromage blanc BIO nature
Semaine 22 Du 29 mai au 02 juin C10 S2	FERIE 29-mai	<u>Menu végétarien</u> Taboulé Omelette au fromage Chou fleur BIO au gratin Saint Bricet Fruit de saison G : Pain d'épices/Yaourt BIO nature Compote BIO pomme	Radis beurre Rôti de bœuf BIO à la moutarde Tagliatelles Cabécou Fruit de saison G : Pain/Vache qui rit/ Compote BIO pomme poire	Salade verte Filet de colin à la provençale Riz IGP au poivron Petits suisses BIO nature Compote BIO pomme abricot G : Petits beurre/Lait/Fruit	Chou chinois sauce bulgare et dès de cantal Chipolatas Lentilles BIO Compote BIO pomme banane SP : Poulet rôti LR SP/SV : Lentilles BIO sans viande G : Pain/Chocolat/ Yaourt 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