

Tous les jours le pain est BIO, solidaire et local

Date	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 23  Du 05 juin au 09 juin  C10 S3	Friand au fromage <b>Goulash de bœuf BIO</b> Haricots beurre Petits suisses naturels sucrés	Salade Grecque (Concombre, tomate, olive noire et dès de féta) Filet de poisson meunière MSC <b>Petits pois BIO à la Française</b> Fruit de saison <b>SP/SV : Petits pois sans porc</b>	<b>Menu Maroc ALSH Frontignan</b> Melon Couscous aux merguez <b>Emmental BIO</b> Gâteau à la fleur d'oranger <b>SV : Couscous aux légumes</b>  <b>G : Pain/Beurre/Banane</b>	<b>Repas froid et végétarien</b> Salade de blé repas Pizza Kiri <b>Fruit de saison BIO</b>	Emincé de dinde au curry <b>Purée aux carottes BIO</b> Morbier Compote pomme fraise <b>SV : Tielle</b>
Semaine 24  Du 12 juin au 16 juin  C10 S4	<b>Repas froid</b> Jambon LR <b>Salade repas de pâtes BIO</b> Vache qui rit Fruit de saison <b>SP : Jambon de dinde</b> <b>SV : Pizza</b>	Saute de veau sauce forestière Blé au beurre <b>Carottes vichy BIO</b> Saint nectaire AOP Fruit de saison <b>SV : Filet de colin pané MSC</b>	Taboulé Sauté de dinde sauce tomate Courgettes au gratin <b>Yaourt BIO à la vanille</b>  <b>G : Brownie/Crème à la vanille</b>	<b>Carottes râpées BIO</b> Filet de hoki MSC sauce safranée Boulghour Yaourt aromatisé <b>SV : Boulghour sans viande</b>	<b>Menu végétarien</b> <b>Œuf dur BIO</b> mayonnaise Parmentier de lentilles Brie Fruit de saison
Semaine 25  Du 19 juin au 23 juin  C11 S1	Pizza Colombo de poulet <b>Courgettes BIO sautées</b> Port salut Fruit de saison	<b>Menu Végétarien</b> Salade betteraves, maïs et Dès de chèvre Clafoutis à la tomate Riz aux petits légumes <b>Fruit de saison BIO</b>	Radis beurre Spaghetti Sauce carbonara <b>Yaourt BIO aux fruits mixés</b> <b>SP : Carbonara de dinde</b> <b>SV : Spaghetti crème champignon</b>  <b>G : Moelleux coco/Crème chocolat</b>	<b>Repas froid</b> Salade niçoise ( <b>Haricots verts BIO</b> , PDT, tomate, thon, <b>œuf BIO</b> , olives) Petits suisses naturels sucrés Gâteau fourré chocolat	Carbonnade de <b>bœuf BIO</b> Coquillettes Haricots beurre Babybel Fruit de saison <b>SP : Carbonnade sans porc</b> <b>SV : Filet de colin pané MSC</b>
Semaine 26  Du 26 juin au 30 juin  C11 S2	<b>Menu "objectif gaspi mini" proposé par les enfants de Balaruc-le-Vieux</b> Salade tomate maïs oignon Boulettes de <b>bœuf BIO</b> sauce tomate Penne Fromage blanc nature sucré	<b>Repas froid</b> Salade César (Iceberg, tomate, dès d'emmental, Emincés de poulet et croûtons) Tarte aux 3 fromages <b>Compote pomme BIO</b> <b>SV : Salade César sans viande</b>	Concombre sauce bulgare Veau marengo <b>Semoule BIO</b> Petit Billy Fruit de saison <b>SV : Semoule BIO au beurre</b> <b>G : Tarte aux pommes/ Fromage blanc nature sucré</b>	<b>Menu Végétarien</b> Salade de blé Omelette au fromage Ratatouille <b>Yaourt BIO nature sucré</b>	Duo de choux vinaigrette Filet de hoki beurre citronné Petits pois à la française Yaourt fermier aromatisé de Lozère <b>SP/SV : Petits pois sans lardon</b>

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