

Tous les jours le pain est BIO, solidaire et local

Date	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 36 Du 04 septembre au 08 septembre C1 S1	Salade de haricots verts Raviolis Emmental râpé Compote BIO pomme poire SV : Pâtes et emmental râpé G : Pain/Saint moret/Fruit	<u>Menu végétarien</u> Salade de blé Omelette maison aux oeuf BIO Ratatouille Petit Billy Fruit de saison G : Lait/Gaufrettes vanille/ Compote BIO pomme abricot	Pizza Steak haché de bœuf BIO Haricots verts sautés Kiri Fruit de saison G : Gâteau fourré chocolat/ Compote/Petits suisses BIO natures	Poulet rôti LR Tagliatelles au beurre Vache qui rit Compote BIO pomme abricot SV : Filet de hoki MSC beurre citron G : Pain/Chocolat/ Yaourt BIO nature	<u>Menu coup d'envoi de la Coupe du monde de rugby</u> Chiffonnade iceberg dès de cantal Pépites de filet de colin MSC Frites Fruit de saison G : Pain/Chanteneige/ Compote BIO pomme
Semaine 37 Du 11 septembre au 15 septembre C1 S2	Pamplemousse et sucre Macaronade au bœuf BIO Penne rigatte Emmental râpé Fruit de saison G : Pain/Pâte de fruit/ Petits suisses BIO natures	<u>Menu végétarien</u> Œuf dur Colombo végétarien et riz créole IGP (Potimarron BIO, haricots rouges, Courgettes BIO, patates douces) Saint Nectaire AOP Fruit de saison G : Pain/Chavrou/Compote BIO	Salade verte Poulet rôti LR Petits pois carottes Fromage blanc BIO nature Compote BIO pomme poire SP/SV : Petits pois carottes sans viande G : Madeleine/Fruit/ Yaourt BIO nature	Poêlée de saumon marinée Brocolis au gratin Pavé d'affinois Fruit de saison G : Pain/Beurre/Yaourt BIO vanille	<u>Menu anti-gaspi Balaruc-le-Vieux</u> Salade de tomate BIO Rôti de bœuf au jus Riz de camargue IGP créole Saint moret Compote BIO pomme banane G : Lait/Fruit/Chamonix
Semaine 38 Du 18 septembre au 22 septembre C1 S3	<u>Menu végétarien</u> Tomate et pois chiche Riz cantonnais sans viande (Riz IGP, œuf, petits pois, carotte) Rouy Fruit de saison G : Fromage blanc BIO nature/ Petit beurre/Compote BIO pomme	Filet de colin au basilic Coquillettes semi-complètes BIO Cantal AOP Fruit de saison G : Boudoirs/Compote BIO/ Petits suisses BIO natures	Duo de choux vinaigrette Veau Marengo Semoule BIO Bûche de chèvre Fruit de saison SV : Semoule au beurre G : Pain/Confiture/Lait	Carottes BIO râpées Brandade de morue Camembert Fruit de saison G : Pain/Vache qui rit/ Compote BIO pomme banane	Macédoine vinaigrette Filet de poisson meunière MSC Courgettes BIO à la Niçoise Fromage blanc BIO nature Compote BIO pomme abricot G : Pain/Petit Louis/Fruit
Semaine 39 Du 25 septembre au 29 septembre C1 S4	Radis beurre Couscous au poulet LR Semoule BIO et légumes Yaourt BIO nature Compote BIO pomme fraise cassis G : Pain/Chanteneige/Fruit	Concombre sauce bulgare Spaghetti aux fruits de mer Galet de la Loire Fruit de saison BIO G : Fromage blanc BIO nature/ Palmier/Compote BIO banane	Salade de tomate Rôti de dinde à la moutarde Quinoa aux petits légumes Ossau-Iraty AOP Fruit de saison G : Pain/Pâte à tartiner Petits suisses BIO natures	<u>Menu végétarien</u> Salade de lentilles BIO Riz créole de camargue IGP Printanière de légumes Kiri Fruit de saison G : Pain/Saint moret/ Compote BIO pomme	Salade de perles au surimi Blanquette de veau Carottes BIO vichy Morbier Tiramisu SV : Chausson aux pommes G : Lait/Pain d'épices/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