

Tous les jours le pain est BIO, solidaire et local

Date	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 44 Du 30 octobre au 03 novembre Vacances Scolaires C3 S1	Croissillon à l'emmental Poulet basquaise Riz créole de camargue IGP Pavé d'affinois Fruit de saison G : Pain/Confiture/ Yaourt BIO nature	<u>Menu Halloween</u> Racines à la bave de crapaud Petit fantôme citronné Purée de citrouilles maléfiques Fromage blanc BIO nature Compote BIO pomme abricot  G : Pain/Chanteneige/Fruit	FERIE 01-novembre	<u>Menu Végétarien</u> Salade boulghour et lentilles Omelette au fromage maison Petits pois Cantal BIO Fruit de saison G : Pain/Beurre/ Yaourt BIO nature	<u>Potage de légumes BIO</u> Rôti de bœuf au jus Haricots beurre Bûche de chèvre Fruit de saison G : Crumble aux pommes/ Fromage blanc BIO nature
Semaine 45 Du 06 novembre au 10 novembre C3 S2	Radis beurre Steak haché BIO au jus Purée Kiri Compote BIO pomme banane G : Pain/Saint moret/Fruit	<u>Menu Végétarien</u> Chiffonade iceberg Couscous végétarien Saint Nectaire AOP Fruit de saison G : Pain/chocolat/Yaourt BIO nature	Concombre vinaigrette Goulash au bœuf BIO Pommes campagnardes Brie Fruit de saison BIO G : Fromage blanc BIO nature/ Palmier/Compote BIO pomme poire	Duo de choux vinaigrette Seiche provençale Riz IGP aux petits légumes Rouy Compote BIO pomme abricot G : Pain/Kiri/Fruit	<u>Menu anti-gaspi Balaruc-les-Usines</u> Salade concombre et tomates Tajine de poulet citron et olives Semoule BIO Vache qui rit Fruit de saison G : Gâteau chocolat et noix/Lait/ Compote BIO pomme banane
Semaine 46 Du 13 novembre au 17 novembre C3 S3	<u>Menu Végétarien</u> Salade de blé Omelette aux œufs BIO Haricots verts sautés Saint bricet Compote BIO pomme G : Pain/Confiture/Lait	Salade de pois chiches Poêlée de saumon sauce basilic Epinards BIO hachés à la crème Edam Fruit de saison G : Boudoirs/Petit suisse BIO nature Compote BIO pomme poire	Salade de perles au surimi Filet de colin pané Ratatouille Yaourt BIO nature Compote BIO pomme fraise cassis G : Pain/Vache qui rit/Fruit	Chou chinois sauce bulgare Lasagnes au bœuf BIO Coulommiers Fruit de saison SV : Lasagnes sans viande G : Pain/Six de Savoie/ Compote BIO pomme banane	Potage Saint-Germain Rôti de porc au thym Blé au beurre Ossau-Iraty AOP Fruit de saison BIO SP/SV : Potage sans lardons SP : Paupiette de veau G : Langues de chat/Compote BIO pomme abricot/Petits suisses BIO
Semaine 47 Du 20 novembre au 24 novembre C3 S4	Carottes râpées Filet de hoki MSC au curry Coquillettes semi complètes BIO Saint Paulin Fruit de saison G : Pain/Saint Bricet/ Compote BIO pomme	Taboulé Emincé de dinde à la crème Poêlée de légumes BIO Fromage blanc BIO nature Compote BIO pomme banane G : Madeleine/Lait/Fruit	Salade de pommes de terre Veau marengo Courgettes sautées Emmental BIO Fruit de saison G : Pain/Chanteneige/ Compote BIO pomme abricot	Salade verte et dès de brebis Bœuf BIO bourguignon Pommes boulangères Compote BIO pomme poire SP/SV : Pommes boulangères sans lardons G : Zézette de Sète/Fruit/ Yaourt BIO nature	<u>Menu Végétarien</u> Endive en salade Parmentier de lentilles Montagnou Fruit de saison G : Pain/Pâte de fruit/ 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