

Tous les jours le pain est BIO, solidaire et local

Date	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 48 Du 27 novembre au 01 décembre C4 S1	Friand au fromage Poulet sauce chasseur Haricots verts sautés Saint Nectaire AOP Fruit de saison G: Pain/Chocolat/Yaourt BIO nature	Concombre sauce bulgare et dés de chèvre Carbonnade de bœuf BIO Blé au beurre Compote BIO pomme abricot G : Lait/Gaufre/Fruit	Macédoine vinaigrette Rôti de porc au jus Risotto à la crème Petits suisses BIO naturels Compote BIO pomme SP : Poulet LR G : Pain/Chanteneige/Fruit	<u>Menu végétarien</u> Velouté de brocolis BIO Œuf dur sauce mornay Carottes vichy Vache qui rit Fruit de saison G : Pain/Six de Savoie/ Compote BIO pomme banane	Salade verte Filet de poisson MSC meunière Petit pois BIO à la Française Coulommier Fruit de saison SP/SV : Petits pois BIO sans viande G : Palmier/Compote BIO pomme poire/Fromage blanc BIO nature
Semaine 49 Du 04 décembre au 08 décembre C4 S2	<u>Menu végétarien anti-gaspi</u> <u>Frontignan</u> Salade de riz Omelette au fromage Haricots verts et champignons Petit Billy Orange BIO G: Gâteau fourré chocolat/Compote pomme/Petits suisses BIO naturels	Salade verte Tajine de poulet Boulghour BIO Yaourt BIO nature Compote pomme fraise cassis BIO SV : Boulghour BIO sans viande G : Pain/Saint bricet/Fruit	Salade de pâtes Filet de hoki MSC à l'oseille Courgettes sautées Tomme de vache BIO Fruit de saison G : Pain/Beurre/ Yaourt aux fruits mixés	Carottes râpées Goulash au bœuf BIO Spaghetti BIO Camembert Fruit de saison G : Pain/Kiri/Fruit	Salade d'endives Poulet rôti LR Pomme vapeur au beurre Emmental BIO Compote BIO pomme banane G : Lait/Madeleine/Fruit
Semaine 50 Du 11 décembre au 15 décembre C4 S3	Pamplemousse + sucre Blanquette de veau Riz créole de camargue IGP Tendre bleu Compote BIO pomme G : Brownie/Fruit/ Fromage blanc BIO nature	Taboulé Rabas Carottes à la crème Montboissie Fruit de saison BIO G : Pain/Vache qui rit/ Compote BIO pomme poire	Salade de blé Emincé de dinde au thym Choux de Bruxelles Yaourt BIO nature Compote BIO pomme fraise cassis G : Gaufrettes vanille/Lait/Fruit	Velouté de courgettes BIO Filet de hoki sauce beurre citronné Polenta Cabécou Fruit de saison G : Pain/Confiture/ Compote BIO pomme banane	<u>Menu végétarien</u> Chiffonade iceberg dés de cantal AOP Lasagnes aux aubergines Fruit de saison G : Pain/Saint moret/ Compote BIO pomme abricot
Semaine 51 Du 18 décembre au 22 décembre C4 S4	Filet de colin MSC sauce Américaine Blé aux petits légumes Gouda IGP Fruit de saison G : Pain/Chavrou/ Compote BIO pomme fraise cassis	Radis beurre Spaghetti bolognaise au bœuf BIO Emmental râpé Compote BIO pomme poire SV : Spaghetti nature G : Pain/Chanteneige/Fruit	Salade verte Piccatas de poulet Poêlée de légumes TexMex Fromage blanc BIO nature Compote BIO pomme G : Moelleux chocolat/ Petits suisses BIO naturels	Céleri vinaigrette Ragoût Languedocien Pomme de terre vapeur Saint-Paulin BIO Fruit de saison SV : Ragoût de légumes G : Boudoirs/Yaourt BIO nature/ Fruit	<u>Menu végétarien</u> Salade coleslaw Tarte salée de saison Haricots beurre Pavé d'affinois Fruit de saison BIO G : Pain/Pâte de fruit/ Yaourt BIO vanille

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