

Tous les jours le pain est BIO, solidaire et local

Date	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 06 Du 05 février au 09 février C6 S1	Salade de lentilles Macaronade au bœuf BIO Penne rigatte Yaourt BIO nature Compote BIO pomme poire G : Pain/Chanteneige/Fruit	Salade de haricots verts Steak haché Petits pois carottes Fromage Fruit de saison G : Pain/Confiture/ Fromage blanc BIO nature	Salades de pois chiches Tielle Ratatouille Cantal AOP Compote BIO pomme banane G : Petits suisses BIO nature/ Spéculos/ Pêches au sirop	Pamplemousse + sucre Couscous aux merguez Brie BIO Fruit de saison SV : Couscous aux légumes G : Gaufrettes vanille/Yaourt BIO/ Compote BIO pomme fraise cassis	<u>Nouvel an Chinois</u> Nems aux légumes Riz cantonnais sans viande Fromage blanc BIO nature Compote BIO pomme G : Pain/Six de Savoie/Fruit
Semaine 07 Du 12 février au 16 février Vacances Scolaires C6 S2	Filet de hoki MSC beurre citronné Salsifis à la provençale Blé au beurre Saint Paulin Compote BIO pomme G : Pain/Beurre/Banane	Salade de pâtes BIO et dès d'emmental Blanquette de veau Carottes vichy Fruit de saison G : Pain/Saint moret/ Compote BIO pomme fraise cassis	<u>Menu proposé par Vic-la-Gardiole</u> Salade verte Boulettes de bœuf BIO sauce tomate Tagliatelles Kiri Compote BIO pomme poire SV : Sauce tomate G : Moelleux chocolat/ Fromage blanc BIO nature	<u>Menu végétarien</u> Chou chinois sauce bulgare Chili sans viande Riz créole de camargue IGP Bûche de chèvre Fruit de saison G : Pain/Saint bricet/ Compote BIO pomme abricot	Potage crécy (Carottes BIO) Sauté de poulet à la moutarde Courgettes au gratin Fourme d'ambert AOP Compote BIO pomme banane G : Pain/Petit louis/Fruit
Semaine 08 Du 19 février au 23 février Vacances Scolaires C6 S3	Radis beurre Goulash au bœuf BIO Coquillettes Vache qui rit Fruit de saison G : Pain/Chanteneige/Fruit	Duo carottes céleri vinaigrette Paëlla de la mer Montagnou Fruit de saison BIO G : Madeleine/Lait/ Compote BIO pomme	Salade de blé Emincé de dinde au thym Chou fleur BIO au gratin Yaourt BIO nature Compote BIO pomme fraise cassis G : Pain/Saint moret/Fruit	<u>Menu végétarien</u> Coleslaw et œuf dur Gratin dauphinois Gouda IGP Compote BIO pomme banane G : Pain/Six de Savoie/Fruit	Salade verte Croziflette Fruit de saison SP/SV : Croziflette sans viande G : Boudoirs/Compote BIO pomme abricot/Petits suisses BIO nature
Semaine 09 Du 26 février au 01 mars C6 S4	Betteraves vinaigrette Cordon bleu de dinde Petits pois carottes Kiri Compote BIO pomme poire G : Pain/Beurre/Yaourt BIO nature	<u>Menu mini gaspi Frontignan</u> Salade verte Spaghetti Sauce bolognaise Emmental râpé BIO Fruit de saison G : Gâteau fourré chocolat/ Compote BIO pomme banane/ Fromage blanc BIO nature	Salade d'endives Veau Marengo Semoule BIO Camembert Fruit de saison SV : Semoule au beurre G : Pain/Vache qui rit/ Compote BIO pomme abricot	Potage de légumes BIO Filet de colin MSC pané Haricots beurre Yaourt BIO nature Compote BIO pomme G : Pain/Saint Bricet/Fruit	<u>Menu végétarien</u> Taboulé Omelette au fromage Epinards béchamel et croûtons Saint moret Fruit de saison G : Pain/Confiture/ 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