

**Menus du 05 février au 01 mars 2024**  
**Menu Vert Poly-allergénique : sans œuf, poisson, crustacé, mollusque, arachide,  
 fruit à coque, sésame, lupin**

**Contact**  
**04 67 43 47 69**

**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 <b>bœuf BIO</b> Penne rigatte Yaourt à boire <b>BIO à la fraise</b>	Salade de haricots verts Steak haché Petits pois carottes Fromage Fruit de saison	Salades de pois chiches Pizza Ratatouille Cantal AOP Pêches au sirop  <b>G : Gaufrettes vanille/Fruit</b>	Pamplemousse + sucre Couscous aux merguez Brie <b>BIO</b> Fruit de saison	<u>Nouvel an Chinois</u> Nems aux légumes Riz cantonnais sans viande et sans œuf Yaourt <b>BIO nature sucré</b> Gâteau fourré chocolat
Semaine 07 Du 12 février au 16 février Vacances Scolaires C6 S2	Paupiette de veau Salsifis à la provençale Blé au beurre Petits suisses aromatisés <b>BIO</b>  <b>G : Pain/Beurre/Banane</b>	Salade de pâtes <b>BIO</b> Blanquette de veau Carottes vichy Yaourt aux fruits mixés  <b>G : Gâteau fourré chocolat/Fruit</b>	<u>Menu proposé par Vic-la-Gardiole</u> Salade verte Boulettes de <b>bœuf BIO</b> sauce tomate Tagliatelles Langues de chat Compote pomme coing  <b>G : Pain/Saint moret/            Compote pomme fraise</b>	<u>Menu végétarien</u> Chou chinois vinaigrette Chili sans viande Riz créole de camargue IGP Bûche de chèvre Fruit de saison  <b>G : Petits beurre/Fruit/            Yaourt aromatisé</b>	Potage crécy (Carottes <b>BIO</b> ) Sauté de poulet à la moutarde Courgettes au gratin Fourme d'ambert AOP Fruit de saison  <b>G : Pain/Saint bricet/            Compote pomme</b>
Semaine 08 Du 19 février au 23 février Vacances Scolaires C6 S3	Radis beurre Goulash au <b>bœuf BIO</b> Coquillettes Vache qui rit Fruit de saison  <b>G : Pain/ Pâte de fruit/            Yaourt nature sucré</b>	Duo carottes céleri vinaigrette Poulet rôti LR Riz au poivron Montagnou Fruit de saison <b>BIO</b>  <b>G : Pain d'épices/            Petits suisses nature sucrés</b>	Salade de blé Emincé de dinde au thym Chou fleur <b>BIO</b> au gratin Fromage blanc nature sucré  <b>G : Langue de chat/Yaourt vanille/            Fruit de saison</b>	<u>Menu végétarien</u> Tomate Gratin dauphinois Gouda IGP Flan au caramel  <b>G : Pain/ Six de Savoie/ Fruit</b>	Salade verte Coquiflette (Coquillettes façon croziflette) Yaourt <b>BIO nature + sucre</b> <b>VERT SP : Coquiflette sans viande</b>  <b>G : Gâteau fourré chocolat/            Compote pomme coing</b>
Semaine 09 Du 26 février au 01 mars  C6 S4	Betteraves vinaigrette Cordon bleu de dinde Petits pois carottes Kiri Compote <b>BIO</b> pomme poire	<u>Menu mini gaspi Frontignan</u> Salade verte Spaghetti Sauce bolognaise Emmental râpé <b>BIO</b> Crème au chocolat	Salade d'endives Veau Marengo Semoule <b>BIO</b> Camembert Fruit de saison <b>SV : Semoule au beurre</b> <b>G : Tarte aux pommes/            Petits suisses aromatisés</b>	Potage de légumes <b>BIO</b> Steak haché de <b>bœuf BIO</b> Haricots beurre Calin fruit	<u>Menu végétarien</u> Taboulé salade repas Epinards béchamel et croûtons Saint moret Fruit de saison

*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**