

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 <b>Yaourt à boire BIO à la fraise</b>	Salade de haricots verts Steak haché Petits pois carottes Fromage Fruit de saison	Salades de pois chiches Tielle Ratatouille Cantal AOP Pêches au sirop  <b>G : Tarte chocolat/Fruit</b>	Pamplemousse + sucre Couscous aux merguez <b>Brie BIO</b> Fruit de saison <b>SV : Couscous aux légumes</b>	<u><b>Nouvel an Chinois</b></u> Nems aux légumes Riz cantonnais sans viande <b>Yaourt BIO nature sucré</b> Beignet à la noix de coco
Semaine 07 Du 12 février au 16 février <b>Vacances            Scolaires</b> C6 S2	Filet de hoki MSC beurre citronné Salsifis à la provençale Blé au beurre <b>Petits suisses aromatisés BIO</b>  <b>G : Pain/Beurre/Banane</b>	Salade de <b>pâtes BIO</b> Blanquette de veau Carottes vichy Yaourt aux fruits mixés  <b>G : Gâteau fourré chocolat/Fruit</b>	<u><b>Menu proposé par Vic-la-Gardiole</b></u> Salade verte Boulettes de <b>bœuf BIO</b> sauce tomate Tagliatelles Moelleux chocolat Crème anglaise <b>SV : Sauce tomate</b> <b>G : Pain/Saint moret/            Compote pomme fraise</b>	<u><b>Menu végétarien</b></u> Chou chinois sauce bulgare Chili sans viande Riz créole de camargue IGP Bûche de chèvre Fruit de saison  <b>G : Petits beurre/Fruit/            Yaourt aromatisé</b>	<b>Potage crécy (Carottes 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 <b>Vacances            Scolaires</b> C6 S3	Radis beurre <b>Goulash au bœuf BIO</b> Coquillettes Vache qui rit Fruit de saison  <b>G : Pain/ Pâte de fruit/            Yaourt nature sucré</b>	Duo carottes céleri mayonnaise Paëlla de la mer Montagnou <b>Fruit de saison BIO</b>  <b>G : Madeleine/            Petits suisses nature sucrés</b>	Salade de blé Emincé de dinde au thym <b>Chou fleur BIO</b> au gratin Fromage blanc nature sucré  <b>G : Brownie/Yaourt vanille</b>	<u><b>Menu végétarien</b></u> Coleslaw et œuf dur Gratin dauphinois Gouda IGP Flan au caramel  <b>G : Pain/ Six de Savoie/ Fruit</b>	Salade verte Croziflette <b>Yaourt BIO nature + sucre</b> <b>SP/SV : Croziflette sans viande</b>  <b>G : Gaufre 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 <b>Compote BIO pomme poire</b>	<u><b>Menu mini gaspi Frontignan</b></u> Salade verte Spaghetti Sauce bolognaise <b>Emmental râpé BIO</b> Crème au chocolat	Salade d'endives Veau Marengo <b>Semoule BIO</b> Camembert Fruit de saison <b>SV : Semoule au beurre</b> <b>G : Tarte aux pommes/            Petits suisses aromatisés</b>	<b>Potage de légumes BIO</b> Filet de colin MSC pané Haricots beurre Calin fruit	<u><b>Menu végétarien</b></u> Taboulé Omelette au fromage 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