

Tous les jours le pain est BIO, solidaire et local

Date	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 18 Du 29 avril au 03 mai C9 S1	Macédoine vinaigrette Emincé de dinde à la moutarde Poêlée de légumes forestière Brie Fruit de saison BIO SP/SV : Poêlée de légumes sans viande G : Pain/Six de Savoie/ Compote BIO pomme	Concombre BIO vinaigrette Gardiane de taureau Riz pilaf IGP aux oignons Fromage blanc BIO nature Compote BIO pomme abricot G : Pain/Chavrou/Fruit	FERIE 01-mai	Salade verte Sauté de porc à la provençale Boulghour BIO Rouy Fruit de saison SP : Paupiette de veau provençale G : Gaufrettes vanille/Yaourt BIO/ Compote BIO pomme fraise cassis	Salade de pâtes Filet de colin MSC au basilic Courgettes au gratin Petit Billy Fruit de saison BIO G : Petit beurre/Fromage blanc BIO nature/Compote BIO pomme poire
Semaine 19 Du 06 mai au 10 mai C9 S2	Bœuf BIO Stroganoff Papillons Edam Fruit de saison SV : Filet de poisson MSC meunière G : Pain/Chanteneige/ Compote BIO pomme banane	Carottes râpées BIO Paëlla de la mer Fourme d'Ambert AOP Fruit de saison G : Pain/Pâte de fruit/ Yaourt BIO nature	FERIE 08-mai	FERIE 09-mai	Filet de poisson MSC meunière Coquillettes Haricots beurre sautés Kiri Fruit de saison G : Brownie/Petit suisse BIO nature Compote BIO pomme
Semaine 20 Du 13 mai au 17 mai C9 S3	Pamplemousse et sucre Filet de colin MSC pané Purée Six de savoie Compote BIO pomme abricot G : Pain/Chocolat/ Yaourt BIO à la vanille	Menu végétarien Taboulé Œuf dur sauce mornay Carottes BIO à la crème Vache qui rit Fruit de saison G : Palmier/Petits suisses BIO/ Compote BIO pomme poire	Rabas Epinards béchamel Port salut Fruit de saison G : Madeleine/Lait/ Compote BIO pomme fraise cassis	Chiffonade d'iceberg Blanquette de veau Riz créole de camargue IGP Camembert BIO Compote BIO pomme banane G : Pain/Six de Savoie/Fruit	Chou chinois sauce bulgare Rougail saucisse Semoule BIO Petit suisse BIO nature Compote BIO pomme SP : Steak haché à la tomate SV : Semoule BIO sauce tomate G : Pain/Saint moret/Fruit
Semaine 21 Du 20 mai au 24 mai C9 S4	FERIE 20-mai	Salade de tomates et dés de brebis Canard aux olives Polenta Compote BIO pomme banane G : Pain/Petit Louis/Fruit	Salade de blé Veau marengo Printanière de légumes Saint Marcellin IGP Fruit de saison BIO G : Pain/Saint bricet/ Compote BIO pomme	Salade verte et dés d'emmental Lasagnes au bœuf BIO Compote BIO pomme poire SV : Lasagnes sans viande G : Pain/Confiture/ Yaourt BIO nature	Menu mini gaspi proposé par Balaruc-les-Bains Radis beurre Jambon LR Pizza mozzarella Kiri Fraises SP/SV : Œuf dur G : Crumble/Fromage blanc BIO

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