

Tous les jours le pain est BIO, solidaire et local

Date	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 22  Du 27 mai au 31 mai  C10 S1	<u>Repas froid et végétarien</u> Salade de pâtes repas et oeuf dur BIO Yaourt BIO nature Compote BIO pomme poire  G : Pain/Chanteneige/Fruit	Concombre vinaigrette Tielle Poêlée de légumes Cantal AOP Fruit de saison  G : Pain/Kiri/ Compote BIO pomme abricot	Chiffonade d'iceberg Filet de colin MSC pané Ratatouille Camembert BIO Fruit de saison  G : Pain/Confiture/ Petits suisses BIO nature	Emincé de dinde à la crème Purée aux carottes BIO Montboissie Compote BIO pomme fraise cassis SV : Omelette  G : Gaufre/Lait/Fruit	Duo carottes et courgettes râpées Macaronade au bœuf BIO Penne rigatte Emmental râpé Fruit de saison  G : Boudoirs/Compote BIO pomme/ Fromage blanc BIO nature
Semaine 23  Du 03 juin au 07 juin  C10 S2	Chou chinois sauce bulgare Chipolatas Lentilles BIO Petits suisses BIO nature Compote BIO pomme banane SP : Poulet rôti LR SP/SV : Lentilles BIO sans viande G : Pain/Six de Savoie/Fruit	<u>Repas froid</u> Salade de perles au surimi repas Pizza Kiri Fruit de saison BIO  G : Pain d'épices/Yaourt BIO nature Compote BIO pomme fraise cassis	Radis beurre Rôti de bœuf BIO à la moutarde Tagliatelles Cabécou Fruit de saison  G : Petits beurre/Petits suisses BIO Compote BIO pomme poire	<u>Menu mini gaspi proposé par            Balaruc-le-Vieux</u> Salade de riz tomate maïs Poêlée de saumon citronnée Haricots verts sautés Emmental BIO Fraises G : Pain/Vache qui rit/ Compote BIO pomme poire	Salade verte Couscous au poulet Semoule BIO Saint paulin Compote BIO pomme SV : Couscous aux légumes G : Pain/Chocolat/ Yaourt BIO nature
Semaine 24  Du 10 juin au 14 juin  C10 S3	Friand au fromage Goulash de bœuf BIO Haricots beurre Carré de ligueil Compote BIO pomme abricot SP : Jambon de dinde G : Pain/Confiture/ Fromage blanc BIO nature	Carottes râpées BIO Filet de hoki MSC sauce safranée Boulghour Saint moret Fruit de saison  G : Gaufrettes vanille/Petits suisses BIO/Compote BIO pomme poire	Salade de pois chiche BIO Poulet rôti LR Epinards béchamel Rouy Fruit de saison  G : Langue de chat/Compote BIO fraise cassis/Yaourt BIO nature	<u>Menu végétarien</u> Pamplemousse et sucre Omelette au fromage Chou fleur BIO au gratin Fromage blanc BIO nature Compote BIO pomme banane  G : Pain/Saint bricet/Fruit	<u>Repas froid</u> Jambon LR Salade de blé Vache qui rit Fruit de saison BIO SP : Jambon de dinde SV : Pizza G : Pain/Petit Louis/ Compote BIO pomme
Semaine 25  Du 17 juin au 21 juin  C10 S4	Salade de tomate Spaghetti Sauce carbonara à la dinde Yaourt BIO nature Compote BIO pomme fraise cassis SV : Spaghetti crème champignon  G : Pain/Saint moret/Fruit	Saute de veau sauce forestière Blé au beurre Carottes vichy BIO Saint nectaire AOP Fruit de saison SV : Crousti fromage G : Chamonix/Fromage blanc BIO/ Compote BIO pomme	Taboulé Sauté de dinde sauce tomate Courgettes au gratin Six de savoie Fruit de saison  G : Brownie/Petits suisses BIO/ Compote BIO pomme abricot	Salade Grecque (Concombre, tomate, olive noire et dès de féta) Filet de poisson meunière MSC Petits pois BIO à la Française Compote BIO pomme poire SP/SV : Petits pois sans viande G : Pain/Kiri/Fruit	<u>Menu végétarien</u> Œuf dur BIO Parmentier de lentilles Brie Fruit de saison  G : Pain/Chavrou/ Compote BIO pomme fraise cassis

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