

Tous les jours le pain est BIO, solidaire et local

Date	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 6 Du 3 février au 7 février	Sauté de veau aux olives Riz créole de camargue IGP	Taboulé	Tielle	<u>Menu végétarien</u> Salade de pâtes repas	Salade verte
	Fromage de chèvre	Emincé de dinde sans crème Champignons sautés sans beurre	Steak haché de bœuf BIO	Méli-mélo d'haricots sans beurre Fromage de chèvre	Poulet rôti LR Purée sans lait Fromage de chèvre
C6 S1	Compote BIO pomme poire	Fromage de chèvre Fruit de saison BIO	Fromage de chèvre Compote BIO pomme	Compote BIO pomme fraise cassis	Fruit de saison
	G: Pain/Fromage de chèvre/ Fruit BIO	G : Compote BIO pomme abricot/ Speculos	G : Pain/Chocolat/Banane	G : Pain/Fromage de chèvre/Fruit	G : Brownie/Compote BIO pomme
Semaine 7 Du 10 février au 14 février	<u>Menu rouge proposé par les enfants de Balaruc-le-Vieux</u> Betteraves vinaigrette Raviolis au bœuf sauce tomate	<u>Menu végétarien</u> Œufs dur sans sauce mornay Fenouil et pomme de terre à la tomate	Couscous au mouton Semoule BIO	Filet de hoki nature MSC Purée de carotte sans lait	Salade d'endives Paëlla garnie
	Pomme rouge BIO  SV: Sauce tomate	Fromage de chèvre Fruit de saison	Fromage de chèvre Compote BIO pomme poire	Fromage de chèvre Fruit de saison	Compote BIO pomme banane
C6 S2	G : Pain/Confiture/ Compote BIO pomme banane	G : Gaufrettes vanille/ Compote BIO pomme fraise cassis	G : Brownie/ Fruit de saison	G: Pain/Fromage de chèvre/ Compote BIO pomme abricot	G: Pain/Fromage de chèvre/ Fruit 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