

Tous les jours le pain est BIO, solidaire et local

Date	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 14 Du 31 mars au 4 avril C8 S1	<u>Menu blanc proposé par les enfants de Balaruc-le-Vieux</u> Céleri vinaigrette Filet de hoki MSC au beurre citron Riz créole de Camargue IGP Rouy Fruit de saison BIO G : Pain/Six de Savoie/ Compote BIO pomme poire	<u>Menu 100 ans Anatole France</u> Sauté de poulet sauce forestière Petits pois Purée de pomme de terre Camembert Fruit de saison BIO SV : Friand au fromage G : Madeleine/Fromage blanc BIO nature/Compote BIO abricot	Salade verte de saison Raviolis de bœuf à la tomate Emmental râpé BIO Compote BIO pomme banane SV : Pâtes à la sauce tomate G : Roulé à la confiture d'abricot/ Petits suisses nature BIO /Fruit	<u>Menu végétarien</u> Salade de pois chiche Couscous de légumes Semoule Yaourt nature BIO Compote BIO pomme fraise cassis G : Pain/Saint Bricet/Fruit	Salade de perles au surimi Blanquette de veau Carottes à la crème Brie BIO Fruit de saison BIO SV : Sauce crème champignons G : Pain/Beurre/ Compote BIO pomme
Semaine 15 Du 7 avril au 11 avril C8 S2	<u>Menu végétarien</u> <u>Le légume vedette : l'épinard</u> Betterave et maïs Lasagnes aux épinards BIO Coulommier Fruit de saison BIO G : Gaufrettes vanille/Compote BIO pomme/Petits suisses BIO nature	Salade de blé Poulet rôti LR Poêlée de légumes Tomme de vache BIO Fruit de saison BIO G : Pain/Vache qui rit/ Compote BIO pomme fraise cassis	Pizza au fromage Jambon Duo de choux BIO au gratin Petits suisses BIO nature Compote BIO pomme banane SP: Jambon de dinde G : Pain/Kiri/Fruit	Bœuf BIO Bourguignon Pomme de terre vapeur Cantal AOP Fruit de saison BIO SV: Haricots rouges sauce tomate G : Pain/Confiture/ Fromage blanc BIO nature	Salade de riz Filet de hoki MSC sauce safranée Fondue de poireaux Brebigrème Fruit de saison G : Speculos/Yaourt BIO nature/ Compote BIO pomme poire
Semaine 16 Du 14 avril au 18 avril Vacances scolaires C8 S3	Haricots verts en salade Spaghettis à la bolognaise Emmental râpé Fruit de saison BIO SV : Spaghettis sauce tomate G : Pain/Confiture/ Fromage blanc BIO nature	Concombre et maïs Pépite de filet de colin MSC Purée de carottes BIO Petits suisses BIO nature Compote BIO pomme poire G : Pain/Six de Savoie/Fruit	Tajine de mouton aux pruneaux Semoule BIO Chanteneige Fruit de saison SV: Filet de hoki et sauce tajine aux pruneaux G:Petit beurre/Yaourt BIO nature/ Compote BIO pomme fraise cassis	Tarte aux 3 fromages Œufs durs Lentilles BIO cuisinées Tendre bleu Compote BIO pomme SP/SV : Lentilles BIO sans lardon G : Pain/Petit Louis/Fruit	<u>Menu végétarien</u> Taboulé Omelette maison BIO Ratatouille Port salut Fruit de saison G : Moelleux au chocolat/Lait/ Compote BIO pomme abricot
Semaine 17 Du 21 avril au 25 avril Vacances scolaires C8 S4	Jour Férié - 21 avril Lundi de Pâques	<u>Menu végétarien</u> Salade de pâtes repas Œufs durs Mini cabrette BIO Fruit de saison G : Pain/Beurre/Yaourt vanille BIO	Carottes BIO râpée Brandade de morue Galet de la Loire Compote BIO pomme abricot G : Pain/Saint bricet/Fruit	Macédoine vinaigrette Emincé de dinde à la crème Petits pois carottes BIO Vache qui rit Fruit de saison SP/SV : Petits pois carottes BIO sans lardon G : Boudoirs/Yaourt BIO nature/ Compote BIO pomme poire	Pamplemousse et sucre Sauté de veau aux olives Polenta Kiri Compote BIO pomme fraise cassis SV : Jus aux olives G : Pain/Chocolat/ Fromage blanc BIO nature

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