

Tous les jours le pain est BIO, solidaire et local

Date	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 22 Du 26 mai au 30 mai C10 S1	Tomate vinaigrette et dés de féta Poulet rôti LR Blé aux légumes Compote BIO pomme poire G : Pain/Six de Savoie/Fruit	Taboulé Filet de colin MSC à la provençale Courgettes sautées Emmental BIO Fruit de saison BIO G : Palmier/ Fromage blanc BIO nature/ Compote BIO pomme abricot	Coleslaw Sauté de veau sauce forestière Pomme de terre vapeur Petit suisse BIO nature Compote BIO pomme banane SV : Sauce forestière G : Gaufre chocolat/Lait/Fruit	Jour Férié - 29 Mai Fête de l'Ascension	<u>Menu végétarien</u> Chili sans viande Riz créole de Camargue IGP Vache qui rit Fruit de saison BIO G : Pain/Chavrou/ Compote BIO pomme poire
Semaine 23 Du 2 juin au 6 juin C10 S2	Filet de colin MSC au basilic Poêlée de légumes BIO Purée Fromage blanc nature BIO Compote BIO pomme G : Pain/Saint bricet/Fruit	Tajine de mouton aux pruneaux Semoule Ossau Iraty AOP Fruit de saison BIO SV : Filet de hoki sauce tajine aux pruneaux G : Boudoirs/Yaourt BIO nature/ Compote BIO pomme fraise cassis	Chou chinois sauce bulgare Poulet rôti LR Lentilles cuisinées Petit Louis Compote BIO pomme poire SP/SV : Lentilles sans lardons G : Pain/Confiture/ Yaourt BIO nature	Salade verte de saison Lasagnes de bœuf BIO à la tomate Tomme de vache BIO Fruit de saison BIO SV : Lasagnes à la tomate G : Pain/Brebicrème/ Compote BIO pomme abricot	<u>Menu végétarien</u> <u>Le légume vedette : l'épinard</u> Salade de pâtes Œufs durs Epinards à la crème Camembert BIO Fruit de saison BIO G : Speculos/Yaourt BIO nature/ Compote BIO pomme banane
Semaine 24 Du 9 juin au 13 juin C10 S3	Jour Férié - 9 Juin Fête de la Pentecôte	<u>Menu végétarien - repas froid</u> Tarte compotée courgette et chèvre BIO Salade de riz repas Petit suisse BIO nature Compote BIO pomme poire G : Pain/Vache qui rit/Fruit BIO	Salade Grecque (Tomate, Concombre, olives noires, féta) Emincé de dinde à la crème Purée aux carottes BIO Compote BIO pomme fraise cassis SV : Sauce crème G : Pain/Chanteneige/Fruit	Salade de pomme de terre Filet de poisson meunière MSC Meli mélo d'haricots Saint marcellin IGP Fruit de saison BIO G : Madeleine/Fromage blanc BIO/ Compote BIO pomme banane	Macédoine vinaigrette Spaghettis Sauce bolognaise au bœuf BIO Emmental râpé BIO Fruit de saison BIO SV : Sauce tomate G : Pain/Beurre/ Yaourt aux fruits mixés
Semaine 25 Du 16 juin au 20 juin C10 S4	<u>Repas froid</u> Jambon blanc Salade de blé repas Cantal AOP Fruit de saison BIO SP : Jambon de dinde SV : Œuf dur G : Pain/Saint moret/ Compote BIO pomme fraise cassis	Céleri vinaigrette Filet de hoki MSC au curry Courgettes BIO en gratin Kiri Fruit de saison G : Moelleux citron coco/ Fromage blanc BIO nature/ Compote BIO pomme	Betteraves vinaigrette Rôti de bœuf BIO au jus Frites Rouy Fruit de saison G : Gaufrettes vanille/ Petit suisse BIO nature Compote BIO pomme abricot	<u>Menu orange proposé par</u> <u>les enfants de Balaruc-le-Vieux</u> Carotte BIO râpées Poulet basquaise Purée de patate douce Gouda IGP Melon Charentais SV : Sauce basquaise G : Pain/Petit Louis/Compote BIO	<u>Menu végétarien</u> Salade de perles Clafoutis à la tomate Petit pois carottes Yaourt BIO nature Compote BIO pomme G : Pain/Chocolat/Fruit

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