

Tous les jours le pain est BIO, solidaire et local

Date	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 45 Du 3 novembre au 7 novembre	Pizza Cheddar Emmental Filet de colin MSC pané Haricots verts sautés Coulommier Fruit de saison BIO	<u>Menu Végétarien</u> Taboulé Crouti fromage Petits pois carottes Fromage blanc BIO nature Compote BIO pomme abricot	Blanquette de veau Riz créole Port salut Fruit de saison BIO SV : Filet de colin et sauce blanquette	Salade de lentilles Omelette Champignons de Paris à la crème Ossau Iraty AOP Fruit de saison	Salade verte de saison Lasagnes de bœuf BIO à la tomate Saint brivet Compote BIO pomme SV : Lasagnes aux aubergines
C3 S1	G : Brownie/Lait/ Compote BIO pomme poire	G : Pain/Kiri/Fruit BIO	G : Moelleux citron coco/Compote BIO banane/Petit suisse BIO nature	G : Pain/Saint brivet/ Compote BIO pomme fraise cassis	G : Pain/Confiture/ Fromage blanc BIO nature
Semaine 46 Du 10 novembre au 14 novembre	Potage crécy Paëlla de la mer Gouda IGP Fruit de saison BIO	Jour Férié - 11 Novembre Fête de l'Armistice 1918	Salade de pois chiches Sauté de dinde aux olives Printanière de légumes Vache qui Rit Fruit de saison BIO	Betteraves et maïs Macaronade de bœuf BIO Penne Emmental râpé Fruit de saison SV : Haricots rouges sauce tomate G : Pain/Six de Savoie/ Compote BIO pomme banane	<u>Menu Végétarien</u> Œufs durs Epinards à la crème et blé au beurre Brebicrème Fruit de saison BIO
C3 S2	G : Pain/Vache qui rit/ Compote BIO pomme banane		G : Pain/Beurre/ Yaourt aux fruits mixés		G : Palmier/Compote BIO pomme abricot/Petits suisses BIO
Semaine 47 Du 17 novembre au 21 novembre	Coleslaw Raviolis de boeuf à la tomate Emmental râpé Fruit de saison SV : Pâtes à la sauce tomate	Filet de poisson meunière MSC Chou fleur à la crème Boulghour Camembert BIO Fruit de saison	Poulet rôti LR Risotto de poireaux et lardons Saint Paulin Fruit au sirop SV : Omelette SP/SV : Risotto de poireaux sans lardons G : Pain/Confiture/ Yaourt BIO nature	<u>Menu Végétarien</u> Potage de légumes Tartiflette sans viande Fromage blanc BIO nature Compote BIO pomme banane	Salade de pâtes Sauté de porc à la moutarde Haricots beurre Cantal AOP Fruit de saison BIO SP/SV : Filet de colin MSC pané G : Pain/Kiri/ Compote BIO pomme abricot
C3 S3	G : Boudoirs/Compote BIO pomme/Fromage blanc BIO nature	G : Moelleux au chocolat/Compote BIO banane/Petit suisse BIO nature		G : Pain/Chavrou/Fruit BIO	
Semaine 48 Du 24 novembre au 28 novembre	<u>Menu Nutrition sportive proposée par Balaruc le Vieux</u> Salade de riz Filet de colin MSC beurre citron Carottes vichy Tomme de vache BIO Banane BIO	Carottes râpées BIO Spaghettis à la carbonara à la dinde Emmental râpé Fromage blanc BIO nature Compote BIO pomme banane SV : Sauce forestière	Sauté de dinde chasseur Pomme de terre rissolées Mini cabrette BIO Fruit de saison SV : Filet de colin pané MSC Sauce tomate	Salade verte de saison Couscous de légumes merguez Semoule Petit Louis Fruit de saison SV : Couscous légumes sans viande SV : Couscous légumes sans viande G : Gaufre/Yaourt BIO nature/ Compote BIO pomme poire	<u>Menu végétarien</u> Pizza Bolo Végé Bio Omelette maison Trio de choux en gratin Bûche de chèvre Fruit de saison
C3 S4	G: Pain/Beurre/Yaourt BIO vanille	G : Pain/Vache qui rit/Fruit	G : Pain/Chanteneige/ Compote BIO pomme abricot		G : Langue de chat/Compote BIO fraise cassis/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