

Tous les jours le pain est BIO, solidaire et local

Date	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 45 Du 3 novembre au 7 novembre C3 S1	Pizza Cheddar Emmental Filet de colin MSC pané Haricots verts sautés Coulommier Fruit de saison BIO G : Brownie/Lait/ Compote BIO pomme poire	<u>Menu Végétarien</u> Taboulé Crousti fromage Petits pois carottes Fromage blanc BIO nature Compote BIO pomme abricot G : Pain/Kiri/Fruit BIO	Blanquette de veau Riz créole Port salut Fruit de saison BIO SV : Filet de colin et sauce blanquette G : Moelleux citron coco/Compote BIO banane/Petit suisse BIO nature	Salade de lentilles Omelette Champignons de Paris à la crème Ossau Iraty AOP Fruit de saison G : Pain/Saint bricet/ Compote BIO pomme fraise cassis	Salade verte de saison Lasagnes de bœuf BIO à la tomate Saint bricet Compote BIO pomme SV : Lasagnes aux aubergines G : Pain/Confiture/ Fromage blanc BIO nature
Semaine 46 Du 10 novembre au 14 novembre C3 S2	Potage crécy Paëlla de la mer Gouda IGP Fruit de saison BIO G : Pain/Vache qui rit/ Compote BIO pomme banane	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 G : Pain/Beurre/ Yaourt aux fruits mixés	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 Brebigrème Fruit de saison BIO G : Palmier/Compote BIO pomme abricot/Petits suisses BIO
Semaine 47 Du 17 novembre au 21 novembre C3 S3	Coleslaw Raviolis de bœuf à la tomate Emmental râpé Fruit de saison SV : Pâtes à la sauce tomate G : Boudoirs/Compote BIO pomme/Fromage blanc BIO nature	Filet de poisson meunière MSC Chou fleur à la crème Boulghour Camembert BIO Fruit de saison G : Moelleux au chocolat/Compote BIO banane/Petit suisse BIO nature	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 G : Pain/Chavrou/Fruit BIO	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
Semaine 48 Du 24 novembre au 28 novembre C3 S4	<u>Menu Nutrition sportive proposé par Balaruc le Vieux</u> Salade de riz Filet de colin MSC beurre citron Carottes vichy Tomme de vache BIO Banane BIO G : Pain/Beurre/Yaourt BIO vanille	Carottes râpées BIO Spaghettis à la carbonara à la dinde Emmental râpé Fromage blanc BIO nature Compote BIO pomme banane SV : Sauce forestière G : Pain/Vache qui rit/Fruit	Sauté de dinde chasseur Pomme de terre rissolées Mini cabrette BIO Fruit de saison SV : Filet de colin pané MSC Sauce tomate G : Pain/Chanteneige/ Compote BIO pomme abricot	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 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