

Tous les jours le pain est BIO, solidaire et local

Date	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 2 Du 5 janvier au 9 janvier C5 S1	Steak haché au bœuf Purée de pomme de terre Cantal AOP Fruit de saison BIO SV : Filet de colin MSC pané G : Pain/Confiture/ Petit suisse BIO nature	Menu végétarien Salade de pois chiche Omelette Poêlée de légumes Blé au beurre Camembert Fruit de saison BIO G : Yaourt BIO Nature/compote BIO fraise cassis	Salade verte de saison Lasagne de bœuf BIO à la tomate Petits suisses BIO nature Compote BIO pomme poire SV : Lasagnes sans viande G : Pain/Brebicrème/Fruit	Taboulé Filet de hoki MSC au curry Printanière de légumes Coulommier Compote BIO pomme abricot G : Couronne/Fruit / lait	Chou chinois sauce bulgare Blanquette de veau Riz créole de camargue IGP Gouda IGP Fruit de saison BIO SV : Sauce Blanquette G: madeleine coquille/Compote BIO banane /Yaourt BIO nature
Semaine 3 Du 12 janvier au 16 janvier C5 S2	Menu végétarien Potage de légumes Œufs durs sauce mornay Brocolis sautés Camembert BIO Fruit au sirop G : Gaufre au sucre/Compote BIO pomme/Fromage blanc nature BIO	Betteraves Bœuf BIO Bourguignon Pâtes papillons Tomme Catalane AOP Fruit de saison BIO SV : Sauce tomate G : Pain/Saint moret/ Compote BIO pomme poire	Salade de pomme de terre (fraîche) Filet de colin MSC à la provençale Haricots vert sautés Saint Bricet Fruit de saison G : Pain/Beurre/Yaourt Fruits mixés	Menu Nutrition sportive proposé par Balaruc le Vieux Salade de perles au surimi Sauté de poulet grillé au jus Carottes en persillade Coulommier Compote BIO pomme Banane SV: omelette G : Palmier/Lait/Fruit	Salade verte de saison Croziflette Petit suisse BIO nature Compote BIO pomme abricot SP/SV : Croziflette sans viande G : Pain/Six de Savoie/Fruit
Semaine 4 Du 19 janvier au 23 janvier C5 S3	Céleri vinaigrette Spaghettis à la bolognaise Emmental râpé Yaourt nature BIO Compote BIO pomme fraise cassis SV : Pâtes à la sauce tomate G: Pain/St bricet/ fruit	Menu végétarien Carottes BIO râpées Parmentier de lentilles Saint nectaire AOP Fruit de saison G : Pain/Confiture/ Fromage blanc BIO nature	Gardiane de taureau Coquillettes BIO Kiri Fruit de saison SV : Haricots rouges sauce tomate G : Pain/Beurre/Yaourt Fruits mixés Compote BIO pomme abricot	Pizza Filet de hoki MSC beurre citron Fondue de poireaux et pomme de terre Yaourt BIO nature Compote BIO pomme banane G : Pain/babybel/Fruit BIO	Salade d'endives et dès de cantal AOP Omelette maison Riz de camargue IGP et sauce tomate Fromage blanc BIO nature Compote BIO pomme G : Pain/beurre/Fruit
Semaine 5 Du 26 janvier au 30 janvier C5 S4	Radis beurre Rôti de dinde au jus Flageolets Yaourt BIO nature Compote BIO pomme poire SV: purée pdt/flageolet G : Pain/Saint moret/Fruit	Salade de blé Filet de colin MSC pané Ratatouille Ossau Iraty AOP Fruit de saison BIO G : Boudoir/Fromage blanc BIO/ Compote BIO pomme banane	Chou fleur vinaigrette Sauté de porc aux olives Pommes de terre sautées Petit suisse BIO nature Compote BIO pomme banane SP: paupiette veau + jus olives SV : Sauce jus et aux olives G: Pain/Petit louis/Fruit	Macaronade de bœuf BIO Penne rigatte Emmental râpé Brie BIO Fruit au sirop SV : Sauce tomate G: langue de chat/Yaourt BIO nature Compote BIO pomme fraise cassis	Menu végétarien Salade de riz Omelette au fromage Petit pois carottes BIO ss lardons Vache qui rit Fruit de saison 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