

Tous les jours le pain est BIO, solidaire et local

Date	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 6 Du 2 février au 6 février C6 S1	Poulet basquaise Riz créole de camargue IGP Camembert BIO Fruit de saison SV: Filet de poisson blanc et sauce basquaise G : Compote BIO pomme banane/ Petit suisse BIO nature / Petit beurre	Taboulé Paupiette de veau à la crème Champignons sautés Emmental BIO Fruit de saison BIO SV: Champignons à la crème G: Pain/confiture/ Yaourt nature BIO	Betteraves vinaigrette Poulet rôti Potée de chou Kiri Fruit de saison SV: Potée de chou sans lardon G : Pain/Beurre/Banane	<u>Menu végétarien</u> Salade de pâtes Omelette maison Méli-mélo d'haricots Fromage blanc BIO nature Compote BIO pomme abricot G : Pain/Six de Savoie/Fruit	Salade verte de saison Brandade de morue Gouga IGP Fruit de saison BIO G : spéculos / Yaourt BIO Nature compote BIO pomme
Semaine 7 Du 9 février au 13 février C6 S2	Coleslaw Raviolis au bœuf sauce tomate Emmental râpé Fromage blanc BIO nature Compote BIO pomme abricot SV: Pâte à la sauce tomate G: Pain/Chanteneige/Fruit BIO	<u>Menu à thème "Asie"</u> <u>proposé par l'ALP Terres Blanches</u> Salade verte de saison Nouilles sautées au poulet Babybel Ananas au sirop SV: Nouilles sautées aux crevettes G : Pain/Confiture/ Petit suisse BIO nature	Betteraves vinaigrette Veau marengo Blé au beurre Yaourt BIO nature Compote BIO pomme SV: Sauce tomate G : Gâteau fourré chocolat/Lait/ Fruit de saison	Macédoine vinaigrette Filet de poisson meunière MSC Gratin de butternut et pomme de terre au boursin Brie BIO Fruit de saison BIO G : Gaufrette vanille / Fromage blanc BIO Nature/Compote BIO pomme abricot	<u>Menu végétarien</u> Potage Saint Germain s/viande Omelette maison Coquille au beurre Petit suisse BIO nature Fruit de saison BIO G : Pain/Saint bricet/ Compote BIO pomme
Semaine 8 Du 16 février au 20 février C6 S3	Salade de riz Filet de colin MSC au basilic Poêlée de légumes Petit Louis Fruit de saison BIO Compote BIO pomme fraise cassis/ Yaourt BIO nature	Carottes BIO râpées Spaghettis à la bolognaise Emmental râpé Fromage blanc BIO nature Compote bio pomme banane G: Pain/Beurre/ Fruit	Rôti de bœuf BIO au jus Purée de pomme de terre Kiri Fruit de saison SV: Filet de poisson meunière et jus G : Pain/Chocolat/ Compote BIO pomme	<u>Menu à thème "Occitanie"</u> <u>proposé par le conseil municipal</u> <u>des jeunes de Mireval</u> Salade verte de saison Poulet rôti LR Haricots blancs à la tomate Tomme noire IGP G : Madeleine coquille/ Yaourt BIO nature	<u>Menu végétarien</u> Salade de pois chiche Flan au brocolis Riz aux petits légumes Yaourt nature BIO Compote BIO pomme fraise cassis G : Pain/St moret/Fruit
Semaine 9 Du 23 février au 27 février C6 S4	Chou chinois sauce bulgare Hachi parmentier au bœuf Vache qui rit Fruit de saison BIO SV: Hachi parmentier aux lentilles G : Pain/Six de Savoie/Fruit	<u>Menu végétarien</u> Salade de pâtes et dés de féta Omelette maison Epinards BIO à la crème Madeleine coquille G : Palmier/Fromage blanc BIO nature/Compote BIO abricot	Pizza Omelette Haricot vert sautés Brique de maubert Fruit de saison BIO G : Pain/Confiture/ Petit suisse BIO nature	Salade verte de saison Couscous au mouton BIO Semoule Emmental Compote de fruit SV: Couscous aux légumes G : Boudoirs/Yaourt BIO nature/ Compote BIO pomme fraise cassis	Filet de hoki MSC sauce safranée Risotto de poireaux Fromage blanc vanille BIO Fruit de saison G : Pain/Chavrou/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