

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 | Menu végétarien 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> proposé par l'ALP Terres Blanches 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 buerre 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 Coquilette 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> proposé par le conseil municipal des jeunes de Mireval Salade verte de saison Poulet rôti LR Harcots 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 G : Pain/Chavrou/Fruit | Filet de hoki MSC sauce safranée Risotto de poireaux Fromage blanc vanille BIO Fruit de saison |

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