

Tous les jours le pain est BIO, solidaire et local

Date	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 10 Du 2 Mars au 6 Mars C7 S1	Poulet rôti Blettes à la provençale Blé au beurre Petit Louis Fruit de saison BIO SV: Omelette maison G : Petit suisse BIO nature/Compote BIO pomme banane/Petit beurre	Coleslaw Lasagnes au bœuf BIO Yaourt BIO nature Compote BIO pomme fraise cassis SV : Lasagnes sans viande G : Pain/Saint bricet/Fruit	Salade de riz Filet de hoki au curry Carottes BIO vichy Saint Moret Fruit de saison G : Pain/beurre/Yaourt aromatisé	<u>Menu Végétarien</u> Salade verte de saison Haricots rouges sauce tomate Spaghettis Emmental râpé Fruit de saison BIO G : Langue de chat/Fromage blanc BIO nature/Compote BIO abricot	Sauté de veau forestier Pomme de terre sautées Yaourt BIO nature Compote BIO pomme banane SV : Filet de colin pané MSC et sauce crème champignons G : Pain / camembert / Fruit
Semaine 11 Du 9 Mars au 13 Mars C7 S2	<u>Menu végétarien</u> Haricots verts et maïs en salade Omelette Ratatouille Fromage blanc BIO nature Compote BIO pomme G : Pain/Six de Savoie/Fruit	<u>Menu Nutrition sportive proposé par Balaruc le Vieux</u> Radis beurre Riz cantonnais à la dinde Tomme catalane AOP Fruit de saison BIO G : Pain/Saint bricet/Fruit	Veau marengo Poêlée printanière de légumes Saint moret Compote BIO pomme fraise cassis SV : Omelette maison G : Pain/beurre/Yaourt aromatisé	Betteraves vinaigrette Filet de poisson meunière MSC Purée de potimarron BIO Gouda IGP Fruit de saison BIO G : Langue de chat/Fromage blanc BIO nature/Compote BIO abricot	<u>Menu à thème "Italie" proposé par l'ALP Les Lavandins</u> Salade verte de saison Papillons à la carbonara Emmental râpé Compote BIO pomme abricot SP : Sauce carbonara de dinde SV : Sauce crème champignons G : Tarte aux pommes/ Petit suisse BIO nature
Semaine 12 Du 16 Mars au 20 Mars C7 S3	Céleri vinaigrette Seiche à la provençale Riz créole de camargue IGP Six de Savoie Fruit de saison BIO G: Compote BIO pomme / Petits suisses nature sucrés	<u>Menu Végétarien</u> Croisillon à l'emmental Flan au pomme de terre Brocolis sautés Fromage blanc BIO nature Compote BIO pomme banane G: Pain/Fromage frais/Fruit	Macaronade de bœuf BIO Penne (emmental râpé) Saint Paulin Fruit de saison SV: Haricots rouges sauce tomate G : Pain/Chocolat/Fruit	Salade d'endives Sauté de porc à la moutarde Lentilles cuisinées Yaourt BIO nature Compote BIO pomme poire SP : Poulet rôti à la moutarde SP/SV: Lentilles sans viande G : Pain/Chanteneige/Fruit	<u>Menu à thème "Ile de France" proposé par le conseil municipal des jeunes de Mireval</u> Potage Crécy Emincé de dinde sauce champignons Gratin de chou-fleur Brie BIO Fruit de saison SV : Sauce champignons G : Palmier/Fromage blanc BIO nature/ Compote BIO pomme fraise cassis
Semaine 13 Du 23 Mars au 27 Mars C7 S4	Salade de perles au surimi Cordon bleu de dinde Epinards béchamel Yaourt BIO nature Compote BIO pomme G : Pain/Six de Savoie/Fruit	Chou chinois sauce bulgare Filet de hoki MSC en piperade Boulghour Kiri Fruit de saison BIO G: Petit beurre/Fromage blanc nature BIO Compote BIO pomme abricot	Salade de pâtes Rôti de dindonneau au jus Haricots verts sautés Coulommier Fruit de saison G : Pain/Confiture/Petit suisse Bio nature	<u>Menu Végétarien</u> Carottes BIO râpées Gratin dauphinois Yaourt BIO nature Compote BIO pomme fraise cassis G : Pain/beurre/Fruit	Salade verte de saison Boeuf BIO stroganoff Polenta Fromage blanc BIO nature Compote BIO pomme poire SV : Sauce tomate G : Pain/Petit Louis/Fruit