

Tous les jours le pain est BIO, solidaire et local

Date	Lundi	Mardi	Mercredi	Jendredi	Vendredi
Semaine 19 Du 4 mai au 8 mai C9 S1	Poulet rôti Purée de pomme de terre Saint Moret Fruit de saison BIO SV : Omelette surg G : Palmier/Fromage blanc BIO/ Compote BIO pomme	<u>Menu végétarien</u> Salade de blé Œufs durs Poêlée de légumes Brie BIO Fruit de saison BIO G : Pain/confiture/ petit suisse nature BIO	Salade verte de saison Torsades BIO à la dinde Emmental râpé Fruit de saison SV : Sauce forestière G : Petit beurre/Compote BIO fraise cassis/Yaourt BIO nature	Salade de lentilles Filet de colin MSC pané Courgettes en gratin Fromage blanc nature BIO Compote BIO pomme banane G : Pain/chanteneige/Fruit BIO	Jour Férié - 8 Mai Fête de la Victoire 1945
Semaine 20 Du 11 mai au 15 mai C9 S2	Radis beurre Seiche à la provençale Pâtes papillon Fromage blanc nature BIO Compote BIO pomme fraise cassis G : Pain/Petit Louis/Fruit	Salade de riz (entrée) Poulet rôti Fondue de poireaux Cantal AOP Fruit de saison BIO G : Pain/beurre/compote BIO pomme banane	Blanquette de veau Polenta Mini cabrette BIO Fruit de saison SV: Filet de poisson meunière MSC Sauce blanquette G : Pain/barre chocolat/ lait	Jour Férié - 14 Mai Fête de l'Ascension	Betteraves vinaigrette Emincé de dinde à la crème Champignons et pomme de terre Saint Bricet Fruit de saison SV : Sauce crème G : petit beurre/Fromage blanc BIO/ Compote BIO pomme
Semaine 21 Du 18 mai au 22 mai C9 S3	Tomate vinaigrette Sauté de porc aux olives Riz créole de Camargue IGP Yaourt BIO nature Compote BIO pomme poire SP: steak haché aux olives SV: Sauce aux olives G : Pain/Six de Savoie/Fruit	<u>Menu végétarien</u> Friand au fromage Omelette maison Petits pois carottes BIO ss lardons Petit Louis Fruit de saison BIO G : Madeleine coq/Fromage blanc BIO/ Compote BIO pomme	Concombre vinaigrette Paupiette de veau au jus Courgettes sautées Epeautre Petit suisse BIO nature Compote BIO pomme banane SV : Sauce au jus légumes G : Pain/Confiture/Fruit	<u>Menu Nutrition sportive</u> <u>Proposé par Balaruc le Vieux</u> Salade de pâtes repas Jambon blanc (PLAT) Gouda IGP Fruit de saison BIO SP : Jambon de dinde SV : Œufs durs G : Petit beurre /Yaourt BIO nature/Compote BIO pomme	<u>Menu à thème "Auvergne Rhône Alpes</u> <u>Proposé par le Syndicat Intercommunal</u> <u>des</u> <u>Communes de la Région</u> Salade de lentilles Croziflette Langue de chat Fruit de saison BIO SP/SV : Croziflette sans viande G : Pain/Beurre/Fromage blanc BIO
Semaine 22 Du 25 mai au 29 mai C9 S4	Jour Férié - 25 mai Fête de la Pentecôte	Taboulé Sauté de veau sauce forestière Chou fleur persillé Emmental BIO Fruit de saison BIO SV : Sauce crème forestière G : Pain/barre chocolat/ Yaourt BIO nature	Salade verte et croûtons Filet de colin MSC à la provençale Blé aux légumes Petit suisse BIO nature Compote BIO pomme poire G : Pain/Chavrou/fruit	<u>Menu végétarien</u> <u>Menu à thème "Euro Pe"</u> <u>Proposé par l'ALP Terres Blanches</u> Gaspacho de tomate Croque Monsieur au fromage Salade grecque (concombre, maïs, olive, feta) Vache qui rit Fruit de saison BIO G: Fromage blanc BIO nature/speculos Compote BIO pomme abricot	<u>Festival International</u> <u>du Roman Noir - FERN 2026</u> <u>Menu noir</u> Betteraves vinaigrette Gardiane de Taureau Riz sauvage Yaourt BIO nature Compote BIO pomme fraise SV: sauce tomate G : Pain/Saint Moret/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