

Semaine du 3 au 7 avril

vacances scolaires

Lundi 3 avril

Pizza

Pintade

Chou fleur BIO au gratin

Port salut et carré de liguil

Kiwi

Mardi 4 avril

Kebab (émincés de dinde marinés, tomate, **salade verte BIO**, mayonnaise)

Pommes campagnardes

Compote

Mercredi 5 avril

Mortadelle* / cornichons

Blanquette de **veau BIO**

Carottes et champignons

Six de savoie

Banane

* Friand au fromage

Jeudi 6 avril

Menu alternatif 

Salade iceberg / olives / croûtons / dés de cantal

Couscous (**semoule BIO**)

aux légumes

Tiramisu

Vendredi 7 avril

Carottes BIO râpées

Cubes de poisson provençale

Riz sauvage

Mousse au chocolat



Semaine du 10 au 14 avril

vacances scolaires

Lundi 10 avril

Radis / beurre

Spaghettis bolonaise

(**bœuf BIO**, emmental râpé)

Fromage blanc à la vanille

Mardi 11 avril

Pois chiches

Poulet label rouge

Mélimélo de haricots

Camembert BIO

Pomme



Mercredi 12 avril

Salade de **riz BIO**

Filet de poisson façon meunière

Épinards béchamel et croûtons

Emmental et reblochon

Ananas



Jeudi 13 avril

Laitue BIO / emmental

Curry d'agneau

Tagliatelles

Chocolat liégeois

Vendredi 14 avril

Pain bagnat

(**œuf dur BIO**, thon, salade verte, tomate, mayonnaise)

Chips

Yaourt à boire

Chocolats de pâques

*Repas sans porc

Cuisine centrale du SIVOM de
Frontignan

Menu du 3 au 28 avril
2017



Les menus ont été validés à la
commission du 2 mars 2017

Tel : 04.67.43.47.69

Semaine du 17 au 21 avril

Lundi 17 avril

Férialé

Mardi 18 avril

Mâche / dés de chèvre
Gardiane de taureau

Coquillettes semi complètes BIO

Crème à la vanille

Mercredi 19 avril

Salade de riz
Sauté de porc aux olives*
Haricots beurre

Saint paulin BIO

Kiwi

* Brochette de dinde

Jeudi 20 avril

Carottes BIO râpées
Paella garnie
(dinde, seiche, moules)
Petits suisses aromatisés

Vendredi 21 avril

Salade de perles
Escalope de dinde panée
Petits pois BIO*
Gouda et galet de la Loire
Banane

Semaine du 24 au 28 avril

Lundi 24 avril

Radis BIO / beurre
Pâtes à la sétoise
(encornets, poulpes)
Flan



Mardi 25 avril

Salade coleslaw
Canard aux olives
Gratin dauphinois (**PdeT BIO**)
Fromage blanc à la vanille



Mercredi 26 avril

Friand à la viande*
Flan au jambon*
Ratatouille
Camembert et mont lacaune

Pomme BIO

* Friand au fromage / flan nature

Jeudi 27 avril

Concombre sauce bulgare
Sauté de veau BIO
Polenta
Yaourt brassé + sucre

Vendredi 28 avril

Menu alternatif

Salade verte, **pois chiches BIO**, croûtons
Tagliatelles sauce tomate
emmental râpé
Chausson aux pommes



Du BIO tous les jours dans les assiettes

L'appellation "bio" est un diminutif qui signifie "issu de l'agriculture biologique". C'est un mode de culture qui fait appel à des techniques agricoles qui respectent l'environnement et les animaux.

L'agriculture bio favorise les matières premières naturelles et banit les additifs, engrais et autres pesticides artificiels.

Tout produit qui respecte la convention bio de l'union européenne se voit attribué le label AB identifiable grâce à un logo.

Aucun édulcorant, colorant ou exhausteur de goût n'est admis dans l'alimentation biologique.

Tous les ans les producteurs du secteur biologique sont soumis à un contrôle d'inspection. Ceci dans le but de vérifier leur conformité avec les exigences de l'UE.

Ainsi les consommateurs ont la garantie que les produits issus de l'agriculture biologique ne nuisent pas à l'environnement, aux animaux ou à eux même.



*Repas sans porc