



Les menus du mois de février 2018

Les menus ont été validés à la commission du 18 janvier 2018



Dates	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Du 5 au 9 février semaine 6	Soupe de courge BIO croûtons et emmental râpé Cordon bleu Crêpe au chocolat Clémentine SV : tortilla	Macédoine mayonnaise Fricassée de porc PL Courgettes et PdeT Coulommiers et bleu des causses AOP Kiwi BIO PL Pain aux céréales SP SV : courgettes sans porc SP : jambon de dinde	Pamplemousse Seiche provençale Riz BIO Flan Goûter : Yaourt moelleux coco	Menu alternatif Haricots verts BIO / maïs / dés d'emmental Chili sans viande (haricots rouges / riz PL SdeF) Yaourt à boire Pomme PL	Laitue Osso buco de veau BIO PL Polenta Petits suisses nature sucrés
Du 12 au 16 février semaine 7	Pizza Emincés de dinde à la crème Carottes BIO vichy Pavé d'aff de vache et St paulin Ananas	Menu "FUN DAY" proposé par l'école de Balaruc le vieux Salade coleslaw Nuggets de poisson MSC Potatoes Crème anglaise / brownie Pain BIO	Menu montagnard proposé par l'ALSH de Vic la gardiole Salade verte BIO Croziflette (jambon reblochon) Mousse au chocolat SP SV : croziflette sans jambon Goûter : pain / camembert / clémentine	Endives / croûtons Spaghettade au bœuf BIO PL + emmental râpé Compote SV spaghettis au fromage	Velouté de courgettes à la vache qui rit / croûtons Saucisse PL Yaourt BIO Banane SP SV : Omelette
Du 19 au 23 février vacances scolaires semaine 8	Céleri rave mayonnaise Tian d'agneau PL Boulghour BIO Crème au chocolat Goûter : pain / chocolat / kiwi	Pois chiches BIO Poulet chasseur Haricots beurre Six de savoie Poire PL Goûter : yaourt à boire / moelleux chocolat	Mâche / dés de chèvre Riz PL SdeF cantonnais (Jambon, omelette) Compote BIO Boudoirs SP SV : cantonnais sans jambon Goûter : pain / babybel / banane	Salade de pâtes BIO Brochette de poisson pané MSC Epinards béchamel et croûtons Gouda et pérail de brebis Orange Goûter : crème vanille / bichocos	Carottes rapées Hachis parmentier (1/2 porc 1/2 bœuf BIO PL) Flan SP : parmentier au bœuf SV : purée gratinée Goûter : Chausson aux pommes / yaourt
Du 26 février au 2 mars vacances scolaires semaine 9	Salade mélangée BIO Brandade de morue PL Velouté fruit Goûter : pain / kiri / poire	Menu alternatif Soupe de légumes croûtons / emmental râpé BIO Gratin dauphinois Crumble aux pommes Clémentine Goûter : yaourt à boire / roulé à la confiture	Salade de perles au surimis Bœuf BIO PL en daube Purée de carottes Montagnou et selles sur cher (chèvre) AOP Pomme PL Pain de campagne Goûter : Pain / chocolat / compote	Pâté de campagne Rôti de dindonneau Chou fleur au gratin Petit brie BIO Kiwi SP SV : salade de riz Goûter : flan / bichocos	Concombre BIO sauce bulgare Cubes de saumon au basilic Tagliatelles Petits suisses aromatisés Goûter : Crème au chocolat / chouquettes

SV : Sans viande

SP : Sans porc

PL Produit Local



LR : Label Rouge

AOP : Appellation d'Origine Protégée

NB : les menus sont susceptibles d'être modifiés



BIO Produit issu de l'agriculture biologique



MSC : Ecolabel pêche durable



SdeF : Sud de France