

Tous les jours le pain est BIO, solidaire et local

Date	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 6 Du 3 février au 7 février C6 S1	Sauté de veau aux olives Riz créole de camargue IGP	Taboulé	Tielle	<u>Menu végétarien</u> Salade de pâtes repas Méli-mélo d'haricots sans beurre Fromage de chèvre Compote pomme coing	Salade verte Poulet rôti LR Purée sans lait Fromage de chèvre Brownie
	Fromage de chèvre Fruit de saison BIO 🍎	Emincé de dinde sans crème Champignons sautés sans beurre Fromage de chèvre Fruit de saison BIO 🍎	Chipolata Potée de chou Fruit de saison		
			G : Pain/Chocolat/Banane		
Semaine 7 Du 10 février au 14 février C6 S2	<u>Menu rouge proposé par les enfants de Balaruc-le-Vieux</u> Betteraves vinaigrette Raviolis au bœuf sauce tomate Pomme rouge BIO 🍎	<u>Menu végétarien</u> Œufs dur sans sauce mornay Fenouil et pomme de terre à la tomate Compote BIO pomme fraise cassis Gaufrettes vanille	Couscous au mouton Semoule BIO Fromage de chèvre Compote pomme	Pâté de campagne Filet de hoki nature MSC Purée aux carotte BIO sans lait Fromage de chèvre Fruit de saison	Salade d'endives aux noix Paëlla garnie Fruit de saison BIO 🍎
			G : Brownie/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



produits subventionnés par l'aide de l'UE à destination des écoles