

Tous les jours le pain est BIO, solidaire et local

Date	Lundi	Mardi	Mercredi	Jedi	Vendredi
Semaine 6 Du 3 février au 7 février C6 S1	Sauté de veau aux olives Riz créole de camargue IGP Camembert BIO  Fruit de saison BIO 	Taboulé Emincé de dinde à la crème Champignons sautés Emmental BIO  Fruit de saison BIO 	Pizza fromage Chipolata Potée de chou Petits suisses aromatisés BIO Fruit de saison SP VERT : Steak haché de bœuf BIO SP/SV: Potée de chou sans lardon G : Pain/Beurre/Banane	Menu végétarien	Salade verte Poulet rôti LR Purée Tomme de vache BIO  Gâteau fourré chocolat
				Salade de pâtes repas Méli-mélo d'haricots Chavrou Flan au caramel BIO	
Semaine 7 Du 10 février au 14 février C6 S2	Menu rouge proposé par les enfants de Balaruc-le-Vieux Betteraves vinaigrette Raviolis au bœuf sauce tomate Yaourt à boire à la fraise Pomme rouge BIO 	Steak haché de bœuf BIO Fenouil et pomme de terre à la tomate Yaourt nature BIO  Sucre proposé à part Gaufrettes vanille	Couscous au mouton Semoule BIO Brique de maubert Compote pomme G : Gâteau fourré chocolat/ Yaourt à la vanille	Pâté de campagne Paupiette de veau Purée aux carottes BIO Gouda IGP  Fruit de saison SP VERT : Macédoine vinaigrette	Salade d'endives sans noix Paëlla garnie sans moule ni seiche Yaourt aux fruits mixés Fruit de saison BIO 

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