

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 Camembert BIO  Fruit de saison BIO  SV: Filet de poisson meunière et jus | Taboulé Emincé de dinde à la crème Champignons sautés Emmental BIO  Fruit de saison BIO  SV: Champignons à la crème | Pizza fromage Chipolata Potée de chou Petits suisses aromatisés BIO Fruit de saison SP/SV: Omelette SP/SV: Potée de chou sans lardon G : Pain/Beurre/Banane | Menu végétarien Salade de pâtes Crousti fromage Méli-mélo d'haricots Flan au caramel BIO | Salade verte Brandade de morue Tomme de vache BIO  Crêpe Pâte à tartiner |
| 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  SV: Pâte à la sauce tomate | Menu végétarien Œufs dur sauce mornay Fenouil et pomme de terre à la tomate Yaourt nature BIO  Sucre proposé à part Madeleine | Couscous au mouton Semoule BIO Brique de maubert Compote pomme SV: Couscous aux légumes G : Gâteau fourré chocolat/ Yaourt à la vanille | Pâté de campagne Filet de hoki MSC sauce safranée Purée aux carottes BIO Gouda IGP  Fruit de saison SP/SV : Macédoine mayonnaise | Salade d'endives aux noix Paëlla garnie Yaourt aux fruits mixés Fruit de saison BIO  SV: Paëlla sans viande |

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