















Menus du 3 Mars au 28 Mars 2025
**Menu Vert Poly-allergénique : sans œuf, poisson, crustacé, mollusque, arachide,
 fruit à coque, sésame, lupin**

Contact
04 67 43 47 69

Tous les jours le pain est BIO, solidaire et local

Date	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 10 Du 3 Mars au 7 Mars C7 S1	Haricots verts et maïs en salade Cordon bleu de dinde Ratatouille Vache qui rit Fruit de saison BIO 	<u>Menu Végétarien</u> Salade verte de saison Haricots rouges sauce tomate Spaghettis Emmental râpé BIO  Compote pomme	Salade de riz Steak haché de bœuf BIO Carottes BIO vichy Yaourt aromatisé G : Pain/Saint moret/Fruit	Sauté de veau forestier Pomme de terre vapeur Ossau iraty AOP  Fruit de saison BIO 	Tomate vinaigrette Lasagnes au bœuf BIO Fromage blanc nature sucré
Semaine 11 Du 10 Mars au 14 Mars C7 S2	Radis beurre Riz cantonais sans viande sans œuf  Tomme catalane AOP  Fruit de saison BIO 	Salade de perles sans surimi Poulet rôti LR Salsifis à la provençale Petits suisses aromatisés BIO	Chou chinois vinaigrette Macaronade de bœuf BIO Penne Emmental râpé Fruit de saison G : Pain/Chocolat/ Yaourt nature sucré	<u>Menu Végétarien</u> Salade de blé repas Petits pois carottes Compote BIO pomme abricot Palmier	Salade verte de saison Paupiette de veau Purée de potimarron BIO Tarte aux pommes
Semaine 12 Du 17 Mars au 21 Mars C7 S3	Roulé au fromage Veau marengo Poêlée de légumes BIO Petit beurre	Salade d'endives aux pommes Poulet rôti LR Tagliatelles Yaourt nature BIO  (Sucre proposé à part)	Asperge vinaigrette Hachis parmentier de bœuf BIO Kiri Fruit de saison G : Langue de chat/Fruit/ Fromage blanc vanille	<u>Menu marron proposé par les enfants de Balaruc-le-Vieux</u> Pâté de campagne Sauté de porc à la moutarde Lentilles cuisinées Le lozère BIO  Fruit de saison SP/SV: Friand - Lentilles sans viande SP : Paupiette de veau à la moutarde	<u>Menu Végétarien</u> Le légume vedette : l'épinard Salade de pommes de terre repas Epinards béchamel Saint nectaire AOP  Fruit de saison BIO 
Semaine 13 Du 24 Mars au 28 Mars C7 S4	Macédoine vinaigrette Papillons à la carbonara Emmental râpé Fruit de saison BIO  SP : Sauce carbonara de dinde	Chiffonade d'iceberg et dès emmental Cordon bleu de dinde Riz créole de camargue IGP Compote BIO pomme poire	Carottes râpées Bœuf BIO stroganoff Polenta Petits suisses nature sucrés G : Pain/Petit Louis/ Compote pomme banane	Salade de pâtes Rôti de dindonneau au jus Haricots verts sautés Saint Marcellin IGP  Fruit de saison BIO 	Veloute de courgettes au fromage Jambon de dinde Taboulé (semoule BIO) Gâteau fourré chocolat