














Tous les jours le pain est BIO, solidaire et local

Date	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Semaine 10</b>  <b>Du 3 Mars</b> <b>au 7 Mars</b>  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 Filet de hoki au curry Carottes BIO vichy Yaourt aromatisé  <b>G : Pain/Saint moret/Fruit</b>	Sauté de veau forestier Pomme de terre vapeur Ossau iraty AOP  Fruit de saison BIO  <b>SV : Filet de colin pané MSC et sauce crème champignons</b>	Coleslaw Lasagnes au bœuf BIO Fromage blanc nature sucré <b>SV : Lasagnes sans viande</b>
<b>Semaine 11</b>  <b>Du 10 Mars</b> <b>au 14 Mars</b>  C7 S2	Radis beurre Riz cantonais à la dinde Tomme catalane AOP  Fruit de saison BIO  <b>SV : Riz cantonais sans viande</b>	Salade de perles au surimi Poulet rôti LR Salsifis à la provençale Petits suisses aromatisés BIO	Chou chinois sauce bulgare Macaronade de bœuf BIO Penne Emmental râpé Fruit de saison <b>SV : Sauce tomate</b> <b>G : Pain/Pâte à tartiner/ Yaourt nature sucré</b>	<u>Menu Végétarien</u> Salade de blé Omelette au fromage Petits pois carottes Compote BIO pomme abricot Palmier	Salade verte de saison Pépites de colin MSC panées Purée de potimarron BIO Tiramisu <b>SV : Tarte aux pommes</b>
<b>Semaine 12</b>  <b>Du 17 Mars</b> <b>au 21 Mars</b>  C7 S3	Roulé au fromage Veau marengo Poêlée de légumes BIO Gaufre au sucre	Salade d'endives aux pommes Filet de hoki MSC en piperade Tagliatelles Yaourt nature BIO  (Sucre proposé à part)	Asperge vinaigrette Hachis parmentier de bœuf BIO Kiri Fruit de saison <b>SV : Purée de pomme de terre</b>  <b>G : Langue de chat/Fruit/ Fromage blanc vanille</b>	<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  Mousse au chocolat <b>SP/SV: Friand - Lentilles sans viande</b> <b>SP : Paupiette de veau à la moutarde</b>	<u>Menu Végétarien</u> <u>Le légume vedette : l'épinard</u> Salade de pommes de terre Œufs durs Epinards béchamel Saint nectaire AOP  Fruit de saison BIO 
<b>Semaine 13</b>  <b>Du 24 Mars</b> <b>au 28 Mars</b>  C7 S4	Macédoine mayonnaise Papillons à la carbonara Emmental râpé Fruit de saison BIO  <b>SP : Sauce carbonara de dinde</b> <b>SV : Sauce crème champignons</b>	Chiffonade d'iceberg et dès emmental Seiche à la provençale Riz créole de camargue IGP Compote BIO pomme poire	Carottes râpées Bœuf BIO stroganoff Polenta Petits suisses nature sucrés <b>SV : Sauce tomate</b>  <b>G : Pain/Petit Louis/ Compote pomme banane</b>	Salade de pâtes Rôti de dindonneau au jus Haricots verts sautés Saint Marcellin IGP  Fruit de saison BIO 	<u>Menu Végétarien</u> Veloute de courgettes au fromage Flan aux pommes de terre Taboulé (semoule BIO) Brownie

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

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des effectifs et/ou des approvisionnements