

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 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>
Semaine 11  Du 10 Mars au 14 Mars  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>
Semaine 12  Du 17 Mars au 21 Mars  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 
Semaine 13  Du 24 Mars au 28 Mars  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