









Tous les jours le pain est BIO, solidaire et local

Date	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 14 Du 31 mars au 4 avril C8 S1	<u>Menu blanc proposé par les enfants de Balaruc-le-Vieux</u> Céleri rémoulade Filet de hoki MSC au beurre citron Riz créole de Camargue IGP Yaourt BIO à la vanille	<u>Menu 100 ans Anatole France</u> Saucisson beurre Sauté de poulet sauce forestière Petits pois Purée de pomme de terre Camembert Fruit de saison BIO  Madeleine SP/SV: Friand fromage	Salade verte de saison Raviolis de bœuf à la tomate Emmental râpé BIO Crème à la vanille SV : Pâtes à la sauce tomate G : Roulé à la confiture d'abricot/ Lait/Fruit	<u>Menu végétarien</u> Salade de pois chiche Couscous de légumes Semoule Yaourt nature BIO  (Sucre proposé à part) Langue de chat	Salade de perles au surimi Blanquette de veau Carottes à la crème Brie BIO  Fruit de saison BIO  SV : Sauce crème champignons
Semaine 15 Du 7 avril au 11 avril C8 S2	<u>Menu végétarien</u> <u>Le légume vedette : l'épinard</u> Betterave et maïs Lasagnes aux épinards BIO Yaourt aux fruits mixés Fruit de saison BIO 	Salade de blé Poulet rôti LR Poêlée de légumes Tomme de vache BIO Fruit de saison BIO	Pizza au fromage Jambon Duo de choux BIO au gratin Fruit de saison SP: Jambon de dinde G : Pain/Kiri/Compote pomme	Bœuf BIO Bourguignon Pomme de terre vapeur Cantal AOP  Fruit de saison BIO  SV: Haricots rouges sauce tomate	Salade de riz Filet de hoki MSC sauce safranée Fondue de poireaux Fromage blanc nature BIO  (miel proposé à part) Speculos
Semaine 16 Du 14 avril au 18 avril Vacances scolaires C8 S3	Haricots verts en salade Spaghettis à la bolognaise Emmental râpé Fruit de saison BIO SV : Spaghettis sauce tomate G : Pain/Confiture/ Fromage blanc à la vanille	Concombre et maïs Pépite de filet de colin MSC Purée de carottes BIO Petits suisses nature sucrés G : Petit beurre/Flan/Fruit	Tajine de mouton aux pruneaux Semoule BIO Chanteneige Fruit de saison SV: Filet de hoki et sauce tajine aux pruneaux G : Gaufre/Yaourt aromatisé	Tarte aux 3 fromages Chipolatas Lentilles BIO cuisinées Fruit de saison SP/SV:Œufs durs Lentilles BIO cuisinées sans lardon G : Gâteau fourré chocolat/ Compote pomme abricot	<u>Menu végétarien</u> Taboulé Omelette maison BIO Ratatouille Port salut Moelleux au chocolat G : Pain/Six de Savoie/Fruit
Semaine 17 Du 21 avril au 25 avril Vacances scolaires C8 S4	Jour Férié - 21 avril Lundi de Pâques	<u>Menu végétarien</u> Salade de pâtes repas Œufs durs Yaourt vanille BIO Fruit de saison G : Pain/Saint bricet/ Compote pomme fraise	Carottes BIO râpée Brandade de morue Galet de la Loire Compote pomme coing G : Crumble/ Fromage blanc nature sucré	Pâté de campagne Emincé de dinde à la crème Petits pois carottes BIO Vache qui rit Fruit de saison SP/SV: Pizza Petits pois carottes BIO sans lardon G : Pain/Chocolat/ Petits suisses aromatisés	Pamplermousse et sucre Sauté de veau aux olives Polenta Yaourt brassé nature sucré BIO SV : Jus aux olives G : Eclair au chocolat/Fruit

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