

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 nature citon Riz créole de Camargue IGP Compote pomme	<u>Menu 100 ans Anatole France</u> Tielle Sauté de poulet sauce forestière sans crème Petits pois sans beurre Purée sans lait Fromage de chèvre Fruit de saison BIO  Langue de chat	Salade verte de saison Raviolis de bœuf à la tomate Fromage de chèvre Fruit de saison G : Gaufre/Fruit	<u>Menu végétarien</u> Salade de pois chiche Couscous de légumes Semoule Compote pomme fraise cassis BIO Langue de chat	Salade de perles au surimi Blanquette de veau sans crème Carottes sans crème Fromage de chèvre Fruit de saison BIO 
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 sans lait Fruit de saison BIO 	Salade de blé Poulet rôti LR Poêlée de légumes sans beurre Fromage de chèvre Fruit de saison BIO	Tielle Jambon Duo de choux BIO sans béchamel Fruit de saison G : Pain/Fromage de chèvre/ Compote pomme	Bœuf BIO Bourguignon Pomme de terre vapeur Fromage de chèvre Fruit de saison BIO 	Salade de riz Filet de hoki MSC nature Fondue de poireaux sans crème Compote BIO pomme banane Speculos
Semaine 16 Du 14 avril au 18 avril Vacances scolaires C8 S3	Haricots verts en salade Spaghettis à la bolognaise Fromage de chèvre Fruit de saison BIO G : Pain/Confiture/ Compote pomme coing	Concombre et maïs Pépite de filet de colin MSC Purée de carottes BIO sans lait Compote pomme banane G : Langue de chat/Fruit	Tajine de mouton aux pruneaux Semoule BIO Fromage de chèvre Fruit de saison G : Gaufre/Compote pomme	Tielle Chipolatas Lentilles BIO cuisinées Fruit de saison G : Brownie/ Compote pomme abricot	<u>Menu végétarien</u> Taboulé Omelette maison BIO sans crème Ratatouille Fromage de chèvre Brownie G : Pain/Fromage de chèvre/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 Fromage de chèvre Fruit de saison G : Pain/Fromage de chèvre/ Compote pomme fraise	Carottes BIO râpée Poulet rôti LR Purée sans lait Fromage de chèvre Compote pomme coing G : Crumble sans beurre/Fruit	Pâté de campagne Emincé de dinde sans crème Petits pois carottes BIO sans beurre Fromage de chèvre Fruit de saison G : Pain/Chocolat/ Compote pomme	Pamplemousse et sucre Sauté de veau aux olives Polenta sans lait Fruit de saison G : Gaufre 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