

Tous les jours le pain est BIO, solidaire et local

Date	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 06 Du 05 février au 09 février C6 S1	Pamplemousse + sucre Macaronade au bœuf BIO Penne rigatte Yaourt aromatisé	Salade de lentilles Couscous aux merguez Brie BIO Fruit de saison SV : Couscous aux légumes	Salades de pois chiches Tielle Ratatouille Cantal AOP Pêches au sirop G : Tarte chocolat/Fruit	Salade de perles au surimi Filet de hoki au curry Haricots verts BIO sautés Coulommier Fruit de saison	Nouvel an Chinois Nems aux légumes Riz cantonnais sans viande Yaourt BIO nature sucré Beignet à la noix de coco
Semaine 07 Du 12 février au 16 février Vacances Scolaires C6 S2	Filet de hoki MSC beurre citronné Salsifis à la provençale Blé au beurre Petits suisses aromatisés BIO G : Pain/Beurre/Banane	Salade de pâtes BIO Blanquette de veau Carottes vichy Yaourt aux fruits mixés G : Gâteau fourré chocolat/Fruit	Menu proposé par Vic-la-Gardiole Salade verte Boulettes de bœuf BIO sauce tomate Tagliatelles Moelleux chocolat Crème anglaise G : Pain/Saint moret/ Compote pomme fraise	Menu végétarien Chou chinois sauce bulgare Chili sans viande Riz créole de camargue IGP Bûche de chèvre Fruit de saison G : Petits beurre/Fruit/ Yaourt aromatisé	Potage crécy (Carottes BIO) Sauté de poulet à la moutarde Courgettes au gratin Fourme d'ambert AOP Fruit de saison G : Pain/Saint bricet/ Compote pomme
Semaine 08 Du 19 février au 23 février Vacances Scolaires C6 S3	Radis beurre Goulash au bœuf BIO Coquillettes Vache qui rit Fruit de saison G : Pain/ Pâte de fruit/ Yaourt nature sucré	Duo carottes céleri mayonnaise Paëlla de la mer Montagnou Fruit de saison BIO G : Madeleine/ Petits suisses nature sucrés	Salade de blé Emincé de dinde au thym Chou fleur BIO au gratin Fromage blanc nature sucré G : Brownie/Yaourt vanille	Menu végétarien Coleslaw et œuf dur Gratin dauphinois Gouda IGP Flan au caramel G : Pain/ Six de Savoie/ Fruit	Salade verte Croziflette Yaourt BIO nature + sucre SP/SV : Croziflette sans viande G : Gaufre chocolat/ Compote pomme coing
Semaine 09 Du 26 février au 01 mars C6 S4	Betteraves vinaigrette Cordon bleu de dinde Petits pois carottes Kiri Compote BIO pomme poire	Menu mini gaspi Frontignan Salade verte Spaghetti Sauce bolognaise Emmental râpé BIO Crème au chocolat	Salade d'endives Veau Marengo Semoule BIO Camembert Fruit de saison SV : Semoule au beurre G : Tarte aux pommes/ Petits suisses aromatisés	Potage de légumes BIO Filet de colin MSC pané Haricots beurre Calin fruit	Menu végétarien Taboulé Omelette au fromage Epinards béchamel et croûtons Saint moret Fruit de saison

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

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