

Tous les jours le pain est BIO, solidaire et local

| Date | Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|--|---|--|---|--|--|
| <p>Semaine 22</p> <p>Du 26 mai au 30 mai</p> <p>C10 S1</p> | <p>Tomate vinaigrette et dés de féta</p> <p>Poulet rôti LR</p> <p>Blé aux légumes</p> <p>Yaourt nature BIO </p> <p>Miel proposé à part</p> | <p>Taboulé</p> <p>Filet de colin MSC à la provençale</p> <p>Courgettes sautées</p> <p>Emmental BIO </p> <p>Fruit de saison BIO </p> | <p>Coleslaw</p> <p>Sauté de veau sauce forestière</p> <p>Pomme de terre vapeur</p> <p>Petits suisses aromatisés BIO</p> <p>SV : Sauce forestière</p> <p>G : Gaufre chocolat/ Compote pomme</p> | <p>Jour Férié - 29 Mai</p> <p>Fête de l'Ascension</p> | <p><u>Menu végétarien</u></p> <p>Chili sans viande</p> <p>Riz créole de Camargue IGP</p> <p>Liégeois chocolat</p> <p>Fruit de saison BIO </p> <p>G : Petit beurre/Fruit/ Yaourt nature sucré</p> |
| <p>Semaine 23</p> <p>Du 2 juin au 6 juin</p> <p>C10 S2</p> | <p>Pizza au fromage</p> <p>Filet de colin MSC au basilic</p> <p>Poêlée de légumes BIO</p> <p>Fromage blanc nature BIO </p> <p>sucre proposé à part</p> | <p>Tajine de mouton aux pruneaux</p> <p>Semoule</p> <p>Ossau Iraty AOP </p> <p>Fruit de saison BIO </p> <p>SV : Filet de hoki sauce tajine aux pruneaux</p> | <p>Chou chinois sauce bulgare</p> <p>Chipolatas</p> <p>Lentilles cuisinées</p> <p>Petit Louis</p> <p>Compote BIO pomme poire</p> <p>SP : Poulet LR</p> <p>SP/SV : Lentilles sans lardons</p> <p>G : Pain/Confiture/Flan</p> | <p>Salade verte de saison</p> <p>Lasagnes de bœuf BIO à la tomate</p> <p>Tomme de vache BIO </p> <p>Fruit de saison BIO </p> <p>SV : Lasagnes à la tomate</p> | <p><u>Menu végétarien</u></p> <p><u>Le légume vedette : l'épinard</u></p> <p>Salade de pâtes</p> <p>Œufs durs</p> <p>Epinards à la crème</p> <p>Camembert BIO </p> <p>Fruit de saison BIO </p> |
| <p>Semaine 24</p> <p>Du 9 juin au 13 juin</p> <p>C10 S3</p> | <p>Jour Férié - 9 Juin</p> <p>Fête de la Pentecôte</p> | <p><u>Menu végétarien - repas froid</u></p> <p>Tarte compotée courgette et chèvre BIO</p> <p>Salade de riz repas</p> <p>Fruit de saison BIO </p> <p>Madeleine</p> | <p>Salade Grecque (Tomate, Concombre, olives noires, féta)</p> <p>Emincé de dinde à la crème</p> <p>Purée aux carottes BIO</p> <p>Yaourt aux fruits mixés</p> <p>SV : Sauce crème</p> <p>G : Pain/Chanteneige/Fruit</p> | <p>Salade de pomme de terre</p> <p>Filet de poisson meunière MSC</p> <p>Meli mélo d'haricots</p> <p>Saint marcellin IGP </p> <p>Fruit de saison BIO </p> | <p>Macédoine mayonnaise</p> <p>Spaghettis</p> <p>Sauce bolognaise au bœuf BIO</p> <p>Emmental râpé BIO </p> <p>Fruit de saison BIO </p> <p>SV : Sauce tomate</p> |
| <p>Semaine 25</p> <p>Du 16 juin au 20 juin</p> <p>C10 S4</p> | <p><u>Repas froid</u></p> <p>Jambon blanc</p> <p>Salade de blé repas</p> <p>Cantal AOP </p> <p>Fruit de saison BIO </p> <p>SP : Jambon de dinde</p> <p>SV : Œuf dur</p> | <p>Céleri rémoulade</p> <p>Filet de hoki MSC au curry</p> <p>Courgettes BIO en gratin</p> <p>Fromage blanc vanille</p> <p>Moelleux citron coco</p> | <p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Rôti de bœuf BIO au jus</p> <p>Frites et ketchup</p> <p>Rouy</p> <p>Compote pomme abricot</p> <p>G : Gaufrettes vanille/Fruit/ Petits suisses aromatisés</p> | <p><u>Menu orange proposé par les enfants de Balaruc-le-Vieux</u></p> <p>Carotte BIO râpées </p> <p>Poulet basquaise</p> <p>Purée de patate douce</p> <p>Gouda IGP </p> <p>Melon Charentais</p> <p>SV : Sauce basquaise</p> | <p><u>Menu végétarien</u></p> <p>Salade de perles</p> <p>Clafoutis à la tomate</p> <p>Petit pois carottes</p> <p>Yaourt nature BIO </p> <p>sucre proposé à part</p> <p>Boudoir</p> |

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