

**Menus du 26 Mai au 20 Juin 2025**  
**Menu Vert Poly-allergénique : sans œuf, poisson, crustacé, mollusque, arachide,  
 fruit à coque, sésame, lupin**

**Contact**  
**04 67 43 47 69**

**Tous les jours le pain est BIO, solidaire et local**

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

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**