

Menu Vert Poly-allergénique : sans œuf, poisson, crustacé, mollusque, arachide,
fruit à coque, sésame, lupin

Tous les jours le pain est BIO, solidaire et local

| Date | Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|--|---|---|---|--|---|
| Semaine 2 Du 5 janvier au 9 janvier C5 S1 | Steak haché au bœuf Pommes campagnardes et ketchup Cantal AOP Fruit de saison BIO | <u>Menu végétarien</u> Salade de pois chiche Pizza Poêlée de légumes Blé au beurre Fruit de saison BIO | Salade verte de saison Lasagne de bœuf BIO à la tomate Liegeois chocolat | Taboulé Steak haché au bœuf Printanière de légumes Yaourt nature BIO Sucre proposé à part Tarte aux pommes | Chou chinois vinaigrette Blanquette de veau Riz créole de camargue IGP Gouda IGP Fruit de saison BIO |
| Semaine 3 Du 12 janvier au 16 janvier C5 S2 | Potage de légumes Cordon bleu de dinde Brocolis sautés Camembert BIO Fruit au sirop | Betteraves Bœuf BIO Bourguignon Pâtes papillons Tomme Catalane AOP Fruit de saison BIO | Salade de pomme de terre Steak Haché de bœuf Haricots vert sautés Yaourt aux fruits mixés | <u>Menu Nutrition sportive</u> <u>proposé par Balaruc le Vieux</u> Salade de perles sans surimi Sauté de poulet grillé au jus Carottes en persillade Fromage blanc nature BIO Compote BIO pomme Banane | Salade verte de saison Coquiflette Fruit de saison BIO Langue de chat SANS PORC: Coquiflette sans viande |
| Semaine 4 Du 19 janvier au 23 janvier C5 S3 | Céleri vinaigrette Spaghettis à la bolognaise Emmental râpé Yaourt nature BIO Miel proposé à part | <u>Menu végétarien</u> Carottes BIO râpées Parmentier de lentilles Saintnectaire AOP Fruit de saison | Gardiane de taureau Coquillettes BIO Kiri Fruit de saison | Pizza Steak haché de bœuf Fondue de poireaux et pomme de terre Babybel Fruit de saison BIO | Salade d'endives et dès de cantal AOP Rougail saucisse Riz créole de camargue IGP Compote BIO pomme SANS PORC : cordon bleu de dinde |
| Semaine 5 Du 26 janvier au 30 janvier C5 S4 | Radis beurre Rôti de dinde au jus Flageolets Tomme catalane AOP Compote BIO pomme poire | Salade de blé Cordon bleu de dinde Ratatouille Ossau Iraty AOP Fruit de saison BIO | Chou fleur vinaigrette Sauté de porc aux olives Pommes de terre sautées Fromage blanc nature sucré Fruit de saison SANS PORC: paupiette veau + jus olives | Macaronade de bœuf BIO Penne rigatte Emmental râpé Brie BIO Fruit au sirop | <u>Menu végétarien</u> Salade de riz Petit pois carottes BIO Vache qui rit Crumble aux pommes |

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