















Date	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 6 Du 2 février au 6 février C6 S1	Poulet basquaise Riz créole de camargue IGP Camembert BIO  Crêpe Pâte à tartiner SV: Filet de poisson blanc et sauce basquaise	Taboulé Paupiette de veau à la crème Champignons sautés Emmental BIO  Fruit de saison BIO  SV: Champignons à la crème	Croisillon emmental Saucisse fumée Potée de chou Fruit de saison BIO SP/SV: Œuf dur SP/SV: Potée de chou sans lardon G : Pain/Beurre/Banane	Menu végétarien Salade de pâtes Crousti fromage Méli-mélo d'haricots Flan au caramel BIO	Salade verte de saison Brandade de morue Gouda IGP  Fruit de saison BIO 
Semaine 7 Du 9 février au 13 février C6 S2	Coleslaw Raviolis au bœuf sauce tomate Emmental râpé Fromage blanc nature BIO  Sucre proposé à part SV: Pâte à la sauce tomate	Menu à thème "Asie" proposé par l'ALP Terres Blanches Nems aux légumes Nouilles sautées au poulet Babybel Ananas frais SV: Nouilles sautées aux crevettes	Betteraves vinaigrette Veau marengo Blé au beurre Mont Lacane Compote pomme SV: Sauce tomate G : Gâteau fourré chocolat/ Yaourt à la vanille	Pâté de campagne Filet de poisson meunière MSC Gratin de butternut et pomme de terre au boursin Brie BIO  Fruit de saison BIO  SP/SV : Macédoine mayonnaise	Menu végétarien Potage Saint Germain s/viande Tarte de saison Tomme catalane AOP  Crème vanille
Semaine 8 Du 16 février au 20 février C6 S3	Salade de riz Filet de colin MSC au basilic Poêlée de légumes Fromage blanc nature sucré Fruit de saison BIO 	Carottes BIO râpées  Spaghettis à la bolognaise Emmental râpé Compote pomme banane SV: Spaghettis à la sauce tomate	Rôti de bœuf BIO au jus Purée de pomme de terre Kiri Fruit de saison SV: Filet de poisson meunière et jus G : Pain/Chocolat/Compote BIO pomme	Menu à thème "Occitanie" proposé par le conseil municipal des jeunes de Mireval Salade verte de saison Cassoulet garni Haricots blancs à la tomate Tomme noire IGP  Fruit de saison BIO  SP: Poulet rôti SP/SV: Haricots blancs à la tomate sans lardons	Menu végétarien Salade de pois chiche Flan au brocolis Riz aux petits légumes Yaourt nature BIO  Sucre proposé à part Langue de chat
Semaine 9 Du 23 février au 27 février Vacances scolaires C6 S4	Concombre sauce bulgare Hachi parmentier au bœuf Yaourt nature sucré Fruit de saison BIO SV: Hachi parmentier aux lentilles G : Pain/Six de Savoie/Fruit	Menu végétarien Salade de pâtes et dés de féta Omelette maison Epinards BIO à la crème Madeleine G : Palmier/Fromage blanc vanille/Compote BIO abricot	Quiche Lorraine Cordon bleu de dinde Haricot vert sautés Brie Fruit de saison BIO SP/SV: Pizza G : Pain/Confiture/ Yaourt nature sucré	Salade verte de saison Couscous au mouton BIO Semoule Emmental Compote de fruit SV: Couscous aux légumes G : Palmier/Yaourt BIO nature/ Compote BIO pomme fraise cassis	Filet de hoki MSC sauce safranée Risotto de poireaux yaourt vanille BIO Fruit de saison G : Pain/Chavrou/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