

Tous les jours le pain est BIO, solidaire et local

Date	Lundi	Mardi	Mercredi	Jendredi	Vendredi
Semaine 6 Du 2 février au 6 février C6 S1	Poulet basquaise Riz créole de camargue IGP Camembert BIO  Gâteau fourré chocolat	Taboulé Paupiette de veau à la crème Champignons sautés Emmental BIO  Fruit de saison BIO 	Friand au fromage Saucisse fumée Potée de chou Fruit de saison SP VERT : Poulet rôti	<u>Menu végétarien</u> Salade de pâtes (plat) Méli-mélo d'haricots Six de Savoie Flan au caramel BIO	Salade verte de saison Steak haché bœuf Purée de pomme de terre Gouga IGP  Fruit de saison BIO 
Semaine 7 Du 9 février au 13 février C6 S2	Macédoine vinaigrette Pamplemousse et sucre Raviolis (frais) au bœuf sauce tomate Emmental râpé  Fromage blanc BIO nature  Sucre proposé à part	<u>Menu à thème "Asie"</u> <u>proposé par l'ALP Terres Blanches</u> Nems aux légumes Nouilles sautées au poulet Babybel Ananas au sirop ou beignet pommes	Betteraves vinaigrette Veau marengo Blé au buerre Mont Lacauze Compote BIO pomme	Pâté de campagne Steak Haché de bœuf Gratin de butternut et pomme de terre au boursin Brie BIO  Fruit de saison BIO 	<u>Menu végétarien</u> Potage Saint Germain s/viande Pizza Plat Tomme catalane AOP  Crème vanille
Semaine 8 Du 16 février au 20 février C6 S3	Salade de riz Steak haché de bœuf Poêlée de légumes Fromage blanc nature sucré Fruit de saison BIO 	Carottes BIO râpées  Spaghettis à la bolognaise Emmental râpé Compote pomme banane	Rôti de bœuf BIO au jus Purée de pomme de terre Kiri Fruit de saison	<u>Menu à thème "Occitanie"</u> <u>proposé par le conseil municipal des</u> <u>jeunes de Mireval</u> Salade verte de saison Cassoulet garni Haricots blancs à la tomate Tomme noire IGP  Fruit de saison BIO 	Salade de pois chiche Poulet rôti LR 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 G : Pain/Six de Savoie/Fruit	<u>Menu végétarien</u> Salade de pâtes et dés de fêta Steak haché de bœuf Epinards BIO à la crème Madeleine coquille G : Palmier/Fromage blanc vanille/Compote BIO abricot	Pizza Cordon bleu de dinde Haricot vert sautés Brique de maubert Fruit de saison BIO G : Pain/Confiture/ Yaourt nature sucré	Salade verte de saison Couscous au mouton BIO Semoule Emmental Compote de fruit G : Palmier/Yaourt BIO nature/ Compote BIO pomme fraise cassis	Paupiette de veau Risotto de poireaux ss viande 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