

Menu Mixé Bébé

Date	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 6 Du 2 février au 6 février C6 S1	Bœuf BIO mixé Purée BIO haricots verts et PDT Compote BIO pomme Goûter Compote BIO pomme banane Petit suisse BIO nature Galettes au beurre BIO	Truite BIO mixée Purée BIO brocolis et PDT Compote BIO pomme fraise cassis Goûter Compote BIO pomme Yaourt BIO nature Pain BIO	Poulet BIO mixé Purée BIO carottes et PDT Compote BIO pomme poire Goûter Compote BIO pomme Petit suisse BIO nature Pain BIO	Porc BIO mixé Purée BIO courgettes et PDT Compote BIO pomme Goûter Compote BIO pomme abricot Fromage blanc BIO nature Petit beurre BIO	Veau BIO mixé Purée BIO épinards et PDT Compote BIO pomme banane Goûter Compote BIO pomme Yaourt BIO nature Pain BIO
	Poulet BIO mixé Purée BIO légumes et PDT Compote BIO pomme abricot Goûter Compote BIO pomme Fromage blanc BIO nature Petit beurre BIO	Bœuf BIO mixé Purée BIO courge et PDT Compote BIO pomme poire Goûter Compote BIO pomme Petit suisse BIO nature Pain BIO	Truite BIO mixée Purée BIO haricots verts et PDT Compote BIO pomme Goûter Compote BIO pomme fraise cassis Yaourt BIO nature Pain BIO	Veau BIO mixé Purée BIO carottes et PDT Compote BIO pomme banane Goûter Compote BIO pomme Fromage blanc BIO nature Pain BIO	Porc BIO mixé Purée BIO petit pois et PDT Compote BIO pomme Goûter Compote BIO pomme abricot Petit suisse BIO nature Galettes au beurre BIO
	Porc BIO mixé Purée BIO brocolis et PDT Compote BIO pomme Goûter Compote BIO pomme fraise cassis Yaourt BIO nature Pain BIO	Veau BIO mixé Purée BIO légumes et PDT Compote BIO pomme banane Goûter Compote BIO pomme Fromage blanc BIO nature Galettes au beurre BIO	Poulet BIO mixé Purée BIO épinards et PDT Compote BIO pomme Goûter Compote BIO pomme abricot Petit suisse BIO nature Pain BIO	Bœuf BIO mixé Purée BIO carottes et PDT Compote BIO pomme poire Goûter Compote BIO pomme Yaourt BIO nature Petit beurre BIO	Truite BIO mixée Purée BIO haricots verts et PDT Compote BIO pomme fraise cassis Goûter Compote BIO pomme Fromage blanc BIO nature Pain BIO
Semaine 9 Du 23 février au 27 février C6 S4	Truite BIO mixée Purée BIO courgettes et PDT Compote BIO pomme Goûter Compote BIO pomme poire Yaourt BIO nature Pain BIO	Poulet BIO mixé Purée BIO carottes et PDT Compote BIO pomme abricot Goûter Compote BIO pomme Fromage blanc BIO nature Pain BIO	Porc BIO mixé Purée BIO légumes et PDT Compote BIO pomme Goûter Compote BIO pomme banane Petit suisse BIO nature Galettes au beurre BIO	Veau BIO mixé Purée BIO haricots verts et PDT Compote BIO pomme fraise cassis Goûter Compote BIO pomme Yaourt BIO nature Pain BIO	Bœuf BIO mixé Purée BIO petit pois et PDT Compote BIO pomme Goûter Compote BIO pomme poire Fromage blanc BIO nature Petit beurre BIO

BIO : Produit issu de l'agriculture Biologique

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des effectifs et/ou des approvisionnements

Tous les jours le pain est BIO, solidaire et local

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 Fruit de saison SV: Filet de poisson blanc et sauce basquaise G : Compote BIO pomme banane/ Petit suisse BIO nature / Petit beurre	Taboulé Paupiette de veau à la crème Champignons sautés Emmental BIO Fruit de saison BIO SV: Champignons à la crème G: Pain/confiture/ Yaourt nature BIO	Betteraves vinaigrette Poulet rôti Potée de chou Kiri Fruit de saison SV: Potée de chou sans lardon G : Pain/Beurre/Banane	Menu végétarien Salade de pâtes Omelette maison Méli-mélo d'haricots Fromage blanc BIO nature Compote BIO pomme abricot G : Pain/Six de Savoie/Fruit	Salade verte de saison Brandade de morue Gouga IGP Fruit de saison BIO G : spéculos / Yaourt BIO Nature compote BIO pomme
Semaine 7 Du 9 février au 13 février C6 S2	Coleslaw Raviolis au bœuf sauce tomate Emmental râpé Fromage blanc BIO nature Compote BIO pomme abricot SV: Pâte à la sauce tomate G: Pain/Chanteneige/Fruit BIO	<u>Menu à thème "Asie"</u> <u>proposé par l'ALP Terres Blanches</u> Salade verte de saison Nouilles sautées au poulet Babybel Ananas au sirop SV: Nouilles sautées aux crevettes G : Pain/Confiture/ Petit suisse BIO nature	Betteraves vinaigrette Veau marengo Blé au buerre Yaourt BIO nature Compote BIO pomme SV: Sauce tomate G : Gâteau fourré chocolat/Lait/ Fruit de saison	Macédoine vinaigrette Filet de poisson meunière MSC Gratin de butternut et pomme de terre au boursin Brie BIO Fruit de saison BIO G : Gaufrette vanille / Fromage blanc BIO Nature/Compote BIO pomme abricot	<u>Menu végétarien</u> Potage Saint Germain s/viande Omelette maison Coquilette au beurre Petit suisse BIO nature Fruit de saison BIO G : Pain/Saint bricet/ Compote BIO pomme
Semaine 8 Du 16 février au 20 février C6 S3	Salade de riz Filet de colin MSC au basilic Poêlée de légumes Petit Louis Fruit de saison BIO Compote BIO pomme fraise cassis/ Yaourt BIO nature	Carottes BIO râpées Spaghettis à la bolognaise Emmental râpé Fromage blanc BIO nature Compote bio pomme banane G: Pain/Beurre/ Fruit	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	<u>Menu à thème "Occitanie"</u> <u>proposé par le conseil municipal des jeunes de Mireval</u> Salade verte de saison Poulet rôti LR Harcots blancs à la tomate Tomme noire IGP G : Madeleine coquille/ Yaourt BIO nature	<u>Menu végétarien</u> Salade de pois chiche Flan au brocolis Riz aux petits légumes Yaourt nature BIO Compote BIO pomme fraise cassis G : Pain/St moret/Fruit
Semaine 9 Du 23 février au 27 février C6 S4	Chou chinois sauce bulgare Hachi parmentier au bœuf Vache qui rit Fruit de saison BIO SV: Hachi parmentier aux lentilles G : Pain/Six de Savoie/Fruit	<u>Menu végétarien</u> Salade de pâtes et dés de féta Omelette maison Epinards BIO à la crème Madeleine coquille G : Palmier/Fromage blanc BIO nature/Compote BIO abricot	Pizza Omelette Haricot vert sautés Brique de maubert Fruit de saison BIO G : Pain/Confiture/ Petit suisse BIO nature	Salade verte de saison Couscous au mouton BIO Semoule Emmental Compote de fruit SV: Couscous aux légumes G : Boudoirs/Yaourt BIO nature/ Compote BIO pomme fraise cassis G : Pain/Chavrou/Fruit	Filet de hoki MSC sauce safranée Risotto de poireaux Fromage blanc vanille BIO Fruit de saison

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

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des effectifs et/ou des approvisionnements

Tous les jours le pain est BIO, solidaire et local

Date	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 6 Du 2 février au 6 février	Poulet basquaise Riz créole de camargue IGP Camembert BIO Fruit de saison G : Compote BIO pomme banane/ Petit suisse BIO nature / Petit beurre	Taboulé Paupiette de veau à la crème Champignons sautés Emmental BIO Fruit de saison BIO G: Pain/confiture/ Yaourt nature BIO	Betteraves vinaigrette Poulet rôti Potée de chou Kiri Fruit de saison G : Pain/Beurre/Banane	<u>Menu végétarien</u> Salade de pâtes (plat) Méli-mélo d'haricots Fromage blanc BIO nature Compote BIO pomme abricot G : Pain/Six de Savoie/Fruit	Salade verte de saison Steak haché bœuf Purée de pomme de terre Gouga IGP Fruit de saison BIO G : spéculos / Yaourt BIO Nature compote BIO pomme
Semaine 7 Du 9 février au 13 février	Macédoine vinaigrette Raviolis au bœuf sauce tomate Emmental râpé Fromage blanc BIO nature Compote BIO pomme abricot G: Pain/Chanteneige/Fruit BIO	<u>Menu à thème "Asie"</u> proposé par l'ALP Terres Blanches Salade verte de saison Nouilles sautées au poulet Babybel Ananas au sirop SV: Nouilles sautées aux crevettes G : Pain/Confiture/Petit suisse BIO nature	Betteraves vinaigrette Veau marengo Blé au beurre Yaourt BIO nature Compote BIO pomme G : Gâteau fourré chocolat/Lait/ Fruit de saison	Macédoine vinaigrette Steak Haché de bœuf Gratin de butternut et pomme de terre au boursin Brie BIO Fruit de saison BIO G : Gaufrette vanille / Fromage blanc BIO Nature/Compote BIO pomme abricot	<u>Menu végétarien</u> Potage Saint Germain s/viande Pizza Plat Coquilette au beurre Tomme catalane AOP Crème vanille G : Pain/Saint bricet/Compote BIO pomme
Semaine 8 Du 16 février au 20 février	Salade de riz Steak haché de bœuf Poêlée de légumes Petit Louis Fruit de saison BIO G: Compote BIO pomme fraise cassis/ Yaourt BIO nature	Carottes BIO râpées Spaghettis à la bolognaise Emmental râpé Fromage blanc BIO nature Compote bio pomme banane G: Pain/Beurre/ Fruit	Rôti de bœuf BIO au jus Purée de pomme de terre Kiri Fruit de saison G : Pain/Chocolat/Compote BIO pomme	<u>Menu à thème "Occitanie"</u> proposé par le conseil municipal des jeunes de Mireval Salade verte de saison Poulet rôti LR Haricots blancs à la tomate Tomme Fruit de saison BIO G : Palmier/Yaourt BIO nature	<u>Menu végétarien</u> Salade de pois chiche Brocolis sautés Riz aux petits légumes Yaourt nature BIO Compote BIO pomme fraise cassis G : Pain/St moret/Fruit
Semaine 9 Du 21 février au 27 février	Chou chinois sauce bulgare Hachi parmentier au bœuf Vache qui rit Fruit de saison BIO G : Pain/Six de Savoie/Fruit	<u>Menu végétarien</u> Salade de pâtes et dés de féta Steak haché de bœuf Epinards BIO à la crème Madeleine coquille G : Palmier/Fromage blanc BIO nature/Compote BIO abricot	Pizza (entrée) Poulet rôti LR Haricot vert sautés Brique de maubert Fruit de saison BIO G : Pain/Confiture/Petit suisse BIO nature	Salade verte de saison Couscous au mouton BIO Semoule Emmental Compote de fruit G : gaufrette/Yaourt BIO nature/ Compote BIO pomme fraise cassis	Paupiette de veau Risotto de poireaux ss viande Fromage blanc 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

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des effectifs et/ou des approvisionnements