

Tous les jours le pain est BIO, solidaire et local

Date	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 10 Du 2 Mars au 6 Mars Vacances scolaires C7 S1	Poulet rôti Blettes à la provençale Blé au beurre Petits suisses aromatisés BIO SV: Omelette maison G : yaourt nature sucré/Compote BIO pomme banane/Petit beurre	Coleslaw Lasagnes au bœuf BIO Fromage blanc nature sucré SV : Lasagnes sans viande G : Pain/Saint bricet/Fruit	Salade de riz Filet de hoki au curry Carottes BIO vichy Yaourt aromatisé G : Pain/beurre/Yaourt à la vanille	<u>Menu Végétarien</u> Salade verte de saison Haricots rouges sauce tomate Spaghettis Emmental râpé Compote BIO depomme G : Langue de chat/Fromage blanc BIO nature/Compote BIO abricot	Sauté de veau forestier Pomme de terre sautées Camembert Fruit de saison BIO SV : Filet de colin pané MSC et sauce crème champignons G : Pain / vache quit rit / Fruit
Semaine 11 Du 9 Mars au 13 Mars C7 S2	<u>Menu végétarien</u> Haricots verts et maïs en salade Crousti fromage Ratatouille Fruit de saison BIO 	<u>Menu Nutrition sportive proposé par Balaruc le Vieux</u> Radis beurre Riz cantonais à la dinde Tomme catalane AOP  Fruit de saison BIO  SV: Riz cantonais sans viande	Veau marengo Poêlée printanière de légumes Saint moret Compote BIO pomme fraise cassis SV : Omelette maison G : Gâteau fourré au chocolat/ Yaourt nature sucré/Compote fruit	Betteraves vinaigrette Filet de poisson meunière MSC Purée de potimarron BIO Gouda IGP  Fruit de saison BIO 	<u>Menu à thème "Italie"</u> <u>proposé par l'ALP Les Lavandins</u> Salade verte de saison Papillons à la carbonara Emmental râpé  Tiramisu  SP : Sauce carbonara de dinde SV : Sauce crème champignons / tarte aux pommes
Semaine 12 Du 16 Mars au 20 Mars C7 S3	Seiche à la provençale Riz créole de camargue IGP Yaourt à boire fraise BIO Fruit de saison BIO 	<u>Menu Végétarien</u> Croisillon à l'emmental Flan au pomme de terre Brocolis sautés Crème chocolat Fruit de saison BIO 	Macaronade de bœuf BIO Penne (emmental râpé) Saint Paulin Fruit de saison SV: Haricots rouges sauce tomate G : Pain/Chocolat/Fruit	Salade d'endives Sauté de porc à la moutarde Lentilles cuisinées Le lozère BIO  Fruit de saison BIO  SP : Poulet rôti à la moutarde SP/SV: Lentilles sans viande	<u>Menu à thème "Ile de France"</u> Potage Crécy Emincé de dinde sauce champignons Gratin de chou-fleur Brie BIO  SV : Sauce champignons
Semaine 13 Du 23 Mars au 27 Mars C7 S4	Salade de perles au surimi Cordon bleu de dinde Epinards béchamel Cantal AOP  Fruit de saison BIO 	Chou chinois sauce bulgare Filet de hoki MSC en piperade Boulghour Yaourt nature BIO  (Sucre proposé à part)	Salade de pâtes Rôti de dindonneau au jus Haricots verts sautés Coulommier  Compote BIO pomme banane	<u>Menu Végétarien</u> Carottes BIO râpées  Gratin dauphinois Brownie Crème vanille BIO	Salade verte de saison Boeuf BIO stroganoff Polenta Saint Marcellin IGP  Fruit de saison BIO  SV : Sauce tomate

G : Pain/Confiture/Petit suisse nature sucré

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