

Menus du 4 mai au 29 mai 2026
Menu Mixé Bébé

Date	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 19 Du 4 mai au 8 mai C9 S1	Petit pot Poulet BIO mixé Petit pot légumes BIO et pdt Compote BIO pomme abricot <u>Gôûter</u> Compote BIO pomme Fromage blanc BIO nature Petit beurre BIO	Bœuf BIO mixé Purée BIO courge et PDT Compote BIO pomme poire <u>Gôûter</u> Compote BIO pomme Petit suisse BIO nature Pain BIO	Saumon BIO mixée Purée BIO haricots verts et PDT Compote BIO pomme <u>Gôûter</u> Compote BIO pomme fraise cassis Yaourt BIO nature Pain BIO	Veau BIO mixé Purée BIO carottes et PDT Compote BIO pomme banane <u>Gôûter</u> Compote BIO pomme Fromage blanc BIO nature Pain BIO	Truite BIO mixée Purée BIO haricots verts et PDT Compote BIO pomme fraise cassis <u>Gôûter</u> Compote BIO pomme Fromage blanc BIO nature Petit beurre BIO
Semaine 20 Du 11 mai au 15 mai C9 S2	Petit pot Porc mixé Petit pot légumes et pdt Compote BIO pomme <u>Gôûter</u> Compote BIO pomme fraise cassis Yaourt BIO nature Pain BIO	Veau BIO mixé Purée BIO brocolis et PDT Compote BIO pomme banane <u>Gôûter</u> Compote BIO pomme Fromage blanc BIO nature Galettes au beurre BIO	Poulet BIO mixé Purée BIO épinards et PDT Compote BIO pomme <u>Gôûter</u> Compote BIO pomme abricot Petit suisse BIO nature Pain BIO	Veau BIO mixé Purée BIO haricots verts et PDT Compote BIO pomme fraise cassis <u>Gôûter</u> Compote BIO pomme Yaourt BIO nature Pain BIO	Porc BIO mixé Purée BIO légumes et PDT Compote BIO pomme <u>Gôûter</u> Compote BIO pomme banane Petit suisse BIO nature Galettes au beurre BIO
Semaine 21 Du 18 mai au 22 mai C9 S3	Saumon BIO mixée Purée BIO courgettes et PDT Compote BIO pomme <u>Gôûter</u> Compote BIO pomme poire Yaourt BIO nature Pain BIO	Poulet BIO mixé Purée BIO carottes et PDT Compote BIO pomme abricot <u>Gôûter</u> Compote BIO pomme Fromage blanc BIO nature Pain BIO	Porc BIO mixé Purée BIO légumes et PDT Compote BIO pomme <u>Gôûter</u> 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 <u>Gôûter</u> Compote BIO pomme Yaourt BIO nature Pain BIO	Bœuf BIO mixé Purée BIO haricots verts et PDT Compote BIO pomme <u>Gôûter</u> Compote BIO pomme poire Fromage blanc BIO nature Petit beurre BIO
Semaine 22 Du 25 mai au 29 mai C9 S4	Petit pot Poisson BIO mixé Petit pot légumes BIO et pdt Compote BIO pomme fraise cassis <u>Gôûter</u> Compote BIO pomme Yaourt BIO nature Pain BIO	Petit pot Poisson BIO mixé Petit pot légumes BIO et pdt Compote BIO pomme fraise cassis <u>Gôûter</u> Compote BIO pomme Yaourt BIO nature Pain BIO	Poulet BIO mixé Purée BIO carottes et PDT Compote BIO pomme poire <u>Gôûter</u> Compote BIO pomme Petit suisse BIO nature Pain BIO	Porc BIO mixé Purée BIO courgettes et PDT Compote BIO pomme <u>Gôûter</u> Compote BIO pomme abricot Fromage blanc BIO nature Petit beurre BIO	Veau BIO mixé Purée BIO épinards et PDT Compote BIO pomme banane <u>Gôûter</u> Compote BIO pomme Yaourt BIO nature Pain 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 19 Du 4 mai au 8 mai	Poulet rôti Purée de pomme de terre Saint Moret Fruit de saison BIO SV : Omelette surg	<u>Menu végétarien</u> Salade de blé Œufs durs Poêlée de légumes Brie BIO Fruit de saison BIO	Salade verte de saison Torsades BIO à la dinde Emmental râpé Fruit de saison SV : Sauce forestière	Salade de lentilles Filet de colin MSC pané Courgettes en gratin Fromage blanc nature BIO Compote BIO pomme banane	Jour Férié - 8 Mai Fête de la Victoire 1945
C9 S1	G : Palmier/Fromage blanc BIO/ Compote BIO pomme	G : Pain/confiture/ petit suisse nature BIO	G : Petit beurre/Compote BIO fraise cassis/Yaourt BIO nature	G : Pain/chanteneige/Fruit BIO	
Semaine 20 Du 11 mai au 15 mai	Radis beurre Seiche à la provençale Pâtes papillon Fromage blanc nature BIO Compote BIO pomme fraise cassis	Salade de riz (entrée) Poulet rôti Fondue de poireaux Cantal AOP Fruit de saison BIO	Blanquette de veau Polenta Mini cabrette BIO Fruit de saison SV: Filet de poisson meunière MSC Sauce blanquette	Blanchette de veau Polenta Mini cabrette BIO Fruit de saison SV: Filet de poisson meunière MSC Sauce blanquette	Betteraves vinaigrette Emincé de dinde à la crème Champignons et pomme de terre Saint Bricet Fruit de saison SV : Sauce crème
C9 S2	G : Pain/Petit Louis/Fruit	G : Pain/beurre/compote BIO pomme banane	G : Pain/barre chocolat/ lait	G : petit beurre/Fromage blanc BIO/ Compote BIO pomme	G : petit beurre/Fromage blanc BIO/ Compote BIO pomme
Semaine 21 Du 18 mai au 22 mai	Tomate vinaigrette Sauté de porc aux olives Riz créole de Camargue IGP Yaourt BIO nature Compote BIO pomme poire SP: steak haché aux olives SV: Sauce aux olives	<u>Menu végétarien</u> Friand au fromage Omelette maison Petits pois carottes BIO ss lardons Petit Louis Fruit de saison BIO	Concombre vinaigrette Pauviette de veau au jus Courgettes sautées Epeautre Petit suisse BIO nature Compote BIO pomme banane SV : Sauce au jus légumes	<u>Menu Nutrition sportive proposé par Balaruc le Vieux du 18 mai au 22 mai</u> Salade de pâtes repas Jambon blanc (PLAT) Gouda IGP Fruit de saison BIO SP : Jambon de dinde SV : Œufs durs	Menu à thème "Auvergne Rhône Alpes" proposé par le conseil municipal des communes de Balaruc Salade de lentilles Croziflette Langue de chat Fruit de saison BIO SP/SV : Croziflette sans viande
C9 S3	G : Pain/Six de Savoie/Fruit	G : Madeleine coq/Fromage blanc BIO/ Compote BIO pomme	G : Pain/Confiture/Fruit	G : Petit beurre /Yaourt BIO nature/Compote BIO pomme	G : Pain/Beurre/Fromage blanc BIO
Semaine 22 Du 25 mai au 29 mai	Taboulé Sauté de veau sauce forestière Chou fleur persillé Emmental BIO Fruit de saison BIO SV : Sauce crème forestière	Taboulé Sauté de veau sauce forestière Chou fleur persillé Emmental BIO Fruit de saison BIO SV : Sauce crème forestière	Salade verte et croûtons Filet de colin MSC à la provençale Blé aux légumes Petit suisse BIO nature Compote BIO pomme poire	<u>Menu végétarien proposé par l'ALP Terres Blanches</u> Gaspacho de tomate Croque Monsieur au fromage Salade grecque (concombre, maïs, olive, fetta) Vache qui rit Fruit de saison BIO	Festival International du Roman Noir (FIRN) 2026 <u>Menu noir</u> Betteraves vinaigrette Gardiane de Taureau Riz sauvage Yaourt BIO nature Compote BIO pomme fraise SV: sauce tomate
C9 S4	G : Pain/barre chocolat/ Yaourt BIO nature	G : Pain/barre chocolat/ Yaourt BIO nature	G : Pain/Chavrou/fruit	G : Fromage blanc BIO nature/speculos Compote BIO pomme abricot	G : Pain/Saint Moret/fruit