













Tous les jours le pain est BIO, solidaire et local

Date	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 19 Du 4 mai au 8 mai C9 S1	Cordon bleu de dinde Purée de pomme de terre Yaourt aromatisé Fruit de saison BIO 	<u>Menu végétarien</u> — Salade de blé repas Poêlée de légumes Brie BIO  Fruit de saison BIO 	Salade verte de saison Torsades BIO à la carbonara Emmental râpé Fruit de saison  SP : Sauce carbonara à la dinde G : Petit beurre/ Yaourt nature sucré	Salade de lentilles Poulet rôti Courgettes en gratin Fruit de saison BIO  Palmier	Jour Férié - 8 Mai Fête de la Victoire 1945
Semaine 20 Du 11 mai au 15 mai C9 S2	Radis beurre Steak haché à la provençale Pâtes papillon Fromage blanc nature BIO  Miel proposé à part	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  G : Pain/barre chocolat/ Yaourt vanille	Jour Férié - 14 Mai Fête de l'Ascension	Betteraves vinaigrette Emincé de dinde à la crème Champignons et pomme de terre Fromage blanc nature sucré
Semaine 21 Du 18 mai au 22 mai C9 S3	Tomate vinaigrette Sauté de porc aux olives Riz créole de Camargue IGP Kiri Fruit de saison BIO  SP: steak haché aux olives	<u>Menu végétarien</u> Friand au fromage Galette veggie Petits pois carottes BIO ss lardons Fruit de saison BIO 	Concombre vinaigrette Paupiette de veau au jus Courgettes sautées 60% Epeautre 40% Fromage blanc vanille  G : Pain/Confiture/Fruit	<u>Menu Nutrition sportive</u> <u>proposé par Balaruc le Vieux</u> Salade de pâtes repas Jambon blanc (PLAT) Gouda IGP  Fruit de saison BIO  SP : Jambon de dinde	<u>Menu à thème "Auvergne Rhône Alpes"</u> <u>proposé par le conseil municipal des</u> <u>jeunes de Mireval</u> Salade de lentilles Coquiflette Langue de chat  Fruit de saison BIO  SP VERT: Coquiflette sans viande
Semaine 22 Du 25 mai au 29 mai C9 S4	Jour Férié - 25 mai Fête de la Pentecôte	Taboulé Sauté de veau sauce forestière Chou fleur persillé Emmental BIO Fruit de saison BIO	Salade verte et croûtons Steak haché à la provençale Blé aux légumes Petits suisses aromatisés BIO  G : Pain/Chavrou/fruit	<u>Menu végétarien</u> <u>Menu à thème "Europe"</u> <u>proposé par l'ALP Terres Blanches</u> Gaspacho de tomate Croque Monsieur au fromage Salade grecque (concombre, maïs, olive, feta) Crumble aux pommes	<u>Festival International</u> <u>du Roman Noir (FIRN) 2026</u> Menu noir Betteraves vinaigrette Gardiane de Taureau Riz sauvage Tomme noire Crème dessert au chocolat

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