



## Les menus du mois de février 2018

**Régime poly-allergénique**  
A partir du 1er janvier 2018 les fraises ne sont plus supprimées dans le régime poly-allergénique



Dates	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Du 5 au 9 février semaine 6	Soupe de <b>courge BIO</b> croûtons et emmental râpé Cordon bleu Petit lu / chocolat Clémentine	Macédoine vinaigrette Fricassée de porc <b>PL</b> Courgettes et PdeT Coulommiers et bleu des causses <b>AOP</b> Poire <b>Pain aux céréales</b>	Pamplemousse Jambon de dinde <b>Riz BIO</b> Flan  Goûter : Yaourt / plumetis	<b>Menu alternatif</b> <b>Haricots verts BIO</b> / maïs / dés d'emmental Chili sans viande Yaourt à boire Pomme <b>PL</b>	Laitue Osso buco de <b>veau BIO PL</b> Polenta Petits suisses nature sucrés
Du 12 au 16 février semaine 7	Pizza Emincés de dinde à la crème <b>Carottes BIO</b> vichy Pavé d'aff de vache et St paulin Ananas	<b>Menu "FUN DAY" proposé par l'école de Balaruc le vieux</b> Salade verte Cordon bleu Potatoes Compote / bichocos  <b>Pain BIO</b>	<b>Menu montagnard proposé par l'ALSH de Vic la gardiole</b> <b>Salade verte BIO</b> Pâtes (jambon reblochon) Mousse au chocolat  Goûter : pain / camembert / clémentine	Endives / croûtons Spaghettade au <b>bœuf BIO PL</b> + emmental râpé Compote	Velouté de courgettes à la vache qui rit / croûtons Saucisse <b>PL</b> <b>Yaourt BIO</b> Banane
Du 19 au 23 février <b>vacances scolaires</b> semaine 8	Céleri rave vinaigrette Tian d'agneau <b>PL</b> <b>Boulghour BIO</b> Crème au chocolat  Goûter : pain / chocolat / pomme	<b>Pois chiches BIO</b> Poulet chasseur Haricots beurre Six de savoie Poire <b>PL</b>  Goûter : yaourt à boire / bichocos	Mâche / dés de chèvre Riz cantonnais (Jambon) <b>Compote BIO</b> Plumetis  Goûter : pain / babybel / banane	Salade de <b>pâtes BIO</b> Brochette de dinde / ketchup Epinards béchamel et croûtons Gouda et pérail de brebis Orange  Goûter : crème vanille / bichocos	Carottes rapées Hachis parmentier (1/2 porc <b>1/2 bœuf BIO PL</b> ) Flan  Goûter : compote / yaourt
Du 26 février au 2 mars <b>vacances scolaires</b> semaine 9	<b>Salade mélangée BIO</b> Jambon Purée Velouté fruit  Goûter : pain / kiri / poire	<b>Menu alternatif</b> Soupe de légumes croûtons / <b>emmental râpé BIO</b> Gratin dauphinois Crumble aux pommes Clémentine  Goûter : yaourt à boire / petit lu / confiture	Salade de perles sans surimis <b>Bœuf BIO PL</b> en daube Purée de carottes Montagnou et selles sur cher (chèvre) <b>AOP</b> Pomme <b>PL</b> <b>Pain de campagne</b>  Goûter : Pain / chocolat / compote	Pâté de campagne Rôti de dindonneau Chou fleur au gratin <b>Petit brie BIO</b> Pomme  Goûter : flan / bichocos	<b>Concombre BIO</b> vinaigrette Poulet Tagliatelles Petits suisses aromatisés  Goûter : Crème au chocolat / palmitos

**SV** : Sans viande

**SP** : Sans porc

**PL** Produit Local



**LR** : Label Rouge

**AOP** : Appellation d'Origine Protégée



**BIO** Produit issu de l'agriculture biologique



**MSC** : Ecolabel pêche durable



**SdeF** : Sud de France

**NB** : les menus sont susceptibles d'être modifiés