

Menus du 27 mai au 21 juin 2024
Menu Vert Poly-allergénique : sans œuf, poisson, crustacé, mollusque, arachide,
fruit à coque, sésame, lupin

Contact
04 67 43 47 69

Tous les jours le pain est BIO, solidaire et local

Date	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 22 Du 27 mai au 31 mai C10 S1	<u>Repas froid et végétarien</u> Salade de pâtes repas Jambon de dinde Fromage blanc à la vanille Gâteau fourré chocolat	Concombre vinaigrette Pizza Poêlée de légumes Cantal AOP Fruit de saison	Chiffonade d'iceberg Steak haché de bœuf BIO Ratatouille Petits suisses aromatisés BIO Palmier	Emincé de dinde à la crème Purée aux carottes BIO Montboissie Fruit de saison	Duo carottes et courgettes râpées Macaronade au bœuf BIO Penne rigatte Emmental râpé Fruit de saison
Semaine 23 Du 03 juin au 07 juin C10 S2	<u>Chou chinois vinaigrette</u> Chipolatas Lentilles BIO Yaourt aux fruits mixés SP : Poulet rôti LR SP/SV : Lentilles BIO sans viande	<u>Repas froid</u> Salade de perles sans surimi repas Pizza Kiri Fruit de saison BIO	Radis beurre Rôti de bœuf BIO à la moutarde Tagliatelles Cabécou Fruit de saison G : Pain/Vache qui rit/ Compote pomme coing	<u>Menu mini gaspi proposé par Balaruc-le-Vieux</u> Salade de riz tomate maïs Cordon bleu de dinde Haricots verts sautés Emmental BIO Fraises	Salade verte Couscous au poulet Semoule BIO Saint paulin Flan caramel SV : Couscous aux légumes
Semaine 24 Du 10 juin au 14 juin C10 S3	Friand au fromage Goulash de bœuf BIO Haricots beurre Carré de ligueil Fruit de saison	<u>Carottes râpées BIO</u> Paupiette de veau Boulghour Yaourt aromatisé	Salade de pois chiche BIO Poulet rôti LR Epinards béchamel Yaourt nature sucré G : Pain d'épices/ Crème à la vanille	<u>Menu végétarien</u> Pamplémousse et sucre Steak haché de bœuf BIO Chou fleur BIO au gratin Compote pomme fraise Langue de chat	<u>Repas froid</u> Jambon LR Salade de blé Vache qui rit Fruit de saison BIO SP : Jambon de dinde SV : Pizza
Semaine 25 Du 17 juin au 21 juin C10 S4	Salade de tomate Spaghetti Sauce carbonara Yaourt nature sucré BIO SP : Sauce carbonara à la dinde SV : Spaghetti crème champignon	Sauté de veau sauce forestière Blé au beurre Carottes vichy BIO Saint nectaire AOP Fruit de saison	Taboulé Sauté de dinde sauce tomate Courgettes au gratin Yaourt BIO vanille G : Pain/Beurre/Banane	Salade Grecque (Concombre, tomate, olive noire et dès de féta) Paupiette de veau Petits pois BIO à la Française Compote pomme abricot SP/SV : Petits pois sans viande	<u>Menu végétarien</u> Tomate vinaigrette Parmentier de lentilles Brie 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