















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  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 carbonara Emmental râpé Fruit de saison SP : Sauce carbonara à la dinde SV : Sauce forestière G : Chausson aux pommes/ Yaourt sucré | Salade de lentilles Filet de colin MSC pané 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 Seiche 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 SV: Filet de poisson meunière MSC Sauce blanquette 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 SV : Sauce crème G : Pain/st bricet/fruit |
| 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 SV: Sauce aux olives | <u>Menu végétarien</u> Friand au fromage Omelette maison Petits pois carottes BIO ss lardons Fruit de saison BIO  | Concombre vinaigrette Paupiette de veau au jus Courgettes sautées Epeautre Fromage blanc vanille SV : Sauce au jus légumes 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 SV : Œufs durs | <u>Menu à thème "Auvergne Rhône Alpes"</u> <u>proposé par le conseil municipal des</u> <u>jeunes de Mireval</u> Salade de lentilles Croziflette aux lardons Langue de chat Fruit de saison BIO  SP/SV : Croziflette 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  SV : Sauce crème forestiere | Salade verte et croûtons Filet de colin MSC à la provençale Blé aux légumes Petits suisses aromatisés BIO | <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 | Festival International du Roman Noir (FIRN) 2026 <u>Menu noir</u> Betteraves vinaigrette Gardiane de Taureau Riz sauvage Tomme noire Crème dessert au chocolat SV: sauce tomate |

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