

Tous les jours le pain est BIO, solidaire et local

Date	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 6 Du 3 février au 7 février  C6 S1	Sauté de veau aux olives Riz créole de camargue IGP Camembert BIO  Fruit de saison BIO  <b>SV: Filet de poisson meunière et jus</b>	Taboulé Emincé de dinde à la crème Champignons sautés Emmental BIO  Fruit de saison BIO  <b>SV: Champignons à la crème</b>	Pizza fromage Chipolata Potée de chou Petits suisses aromatisés BIO Fruit de saison <b>SP/SV: Omelette</b> <b>SP/SV: Potée de chou sans lardon</b> <b>G : Pain/Beurre/Banane</b>	<b>Menu végétarien</b> Salade de pâtes Crousti fromage Méli-mélo d'haricots Flan au caramel BIO	Salade verte Brandade de morue Tomme de vache BIO  Crêpe Pâte à tartiner
Semaine 7 Du 10 février au 14 février  C6 S2	<b>Menu rouge proposé par            les enfants de Balaruc-le-Vieux</b> Betteraves vinaigrette Raviolis au bœuf sauce tomate Yaourt à boire à la fraise Pomme rouge BIO  <b>SV: Pâte à la sauce tomate</b>	<b>Menu végétarien</b> Œufs dur sauce mornay Fenouil et pomme de terre à la tomate Yaourt nature BIO  Sucre proposé à part Madeleine	Couscous au mouton Semoule BIO Brique de maubert Compote pomme <b>SV: Couscous aux légumes</b>  <b>G : Gâteau fourré chocolat/            Yaourt à la vanille</b>	Pâté de campagne Filet de hoki MSC sauce safranée Purée aux carottes BIO Gouda IGP  Fruit de saison <b>SP/SV : Macédoine mayonnaise</b>	Salade d'endives aux noix Paëlla garnie Yaourt aux fruits mixés Fruit de saison BIO  <b>SV: Paëlla sans viande</b>

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

**Menus du 3 février au 14 février 2025**  
**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	Judi	Vendredi
Semaine 6 Du 3 février au 7 février  C6 S1	Sauté de veau aux olives Riz créole de camargue IGP Camembert BIO  Fruit de saison BIO 	Taboulé Emincé de dinde à la crème Champignons sautés Emmental BIO  Fruit de saison BIO 	Pizza fromage Chipolata Potée de chou Petits suisses aromatisés BIO Fruit de saison <b>SP VERT : Steak haché de bœuf BIO</b> <b>SP/SV: Potée de chou sans lardon</b> <b>G : Pain/Beurre/Banane</b>	<b>Menu végétarien</b>	Salade verte Poulet rôti LR Purée Tomme de vache BIO  Gâteau fourré chocolat
				Salade de pâtes repas Méli-mélo d'haricots Chavrou Flan au caramel BIO	
Semaine 7 Du 10 février au 14 février  C6 S2	<b>Menu rouge proposé par les enfants de Balaruc-le-Vieux</b> Betteraves vinaigrette Raviolis au bœuf sauce tomate Yaourt à boire à la fraise Pomme rouge BIO 	Steak haché de bœuf BIO Fenouil et pomme de terre à la tomate Yaourt nature BIO  Sucre proposé à part Gaufrettes vanille	Couscous au mouton Semoule BIO Brique de maubert Compote pomme  <b>G : Gâteau fourré chocolat/ Yaourt à la vanille</b>	Pâté de campagne Paupiette de veau Purée aux carottes BIO Gouda IGP  Fruit de saison <b>SP VERT : Macédoine vinaigrette</b>	Salade d'endives sans noix Paëlla garnie sans moule ni seiche Yaourt aux fruits mixés Fruit de saison BIO 

*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*