














Tous les jours le pain est BIO, solidaire et local

| Date | Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|--|--|--|--|---|---|
| Semaine 10 Du 3 Mars au 7 Mars C7 S1 | Haricots verts et maïs en salade Cordon bleu de dinde Ratatouille Vache qui rit Fruit de saison BIO  | <u>Menu Végétarien</u> Salade verte de saison Haricots rouges sauce tomate Spaghettis Emmental râpé BIO  Compote pomme | Salade de riz Filet de hoki au curry Carottes BIO vichy Yaourt aromatisé G : Pain/Saint moret/Fruit | Sauté de veau forestier Pomme de terre vapeur Ossau iraty AOP  Fruit de saison BIO  SV : Filet de colin pané MSC et sauce crème champignons | Coleslaw Lasagnes au bœuf BIO Fromage blanc nature sucré SV : Lasagnes sans viande |
| Semaine 11 Du 10 Mars au 14 Mars C7 S2 | Radis beurre Riz cantonais à la dinde Tomme catalane AOP  Fruit de saison BIO  SV : Riz cantonais sans viande | Salade de perles au surimi Poulet rôti LR Salsifis à la provençale Petits suisses aromatisés BIO | Chou chinois sauce bulgare Macaronade de bœuf BIO Penne Emmental râpé Fruit de saison SV : Sauce tomate G : Pain/Pâte à tartiner/Yaourt nature sucré | <u>Menu Végétarien</u> Salade de blé Omelette au fromage Petits pois carottes Compote BIO pomme abricot Palmier | Salade verte de saison Pépites de colin MSC panées Purée de potimarron BIO Tiramisu SV : Tarte aux pommes |
| Semaine 12 Du 17 Mars au 21 Mars C7 S3 | Roulé au fromage Veau marengo Poêlée de légumes BIO Gaufre au sucre | Salade d'endives aux pommes Filet de hoki MSC en piperade Tagliatelles Yaourt nature BIO  (Sucre proposé à part) | Asperge vinaigrette Hachis parmentier de bœuf BIO Kiri Fruit de saison SV : Purée de pomme de terre G : Langue de chat/Fruit/Fromage blanc vanille | <u>Menu marron proposé par les enfants de Balaruc-le-Vieux</u> Pâté de campagne Sauté de porc à la moutarde Lentilles cuisinées Le lozère BIO  Mousse au chocolat SP/SV: Friand - Lentilles sans viande SP : Paupiette de veau à la moutarde | <u>Menu Végétarien</u> <u>Le légume vedette : l'épinard</u> Salade de pommes de terre Œufs durs Epinards béchamel Saint nectaire AOP  Fruit de saison BIO  |
| Semaine 13 Du 24 Mars au 28 Mars C7 S4 | Macédoine mayonnaise Papillons à la carbonara Emmental râpé Fruit de saison BIO  SP : Sauce carbonara de dinde SV : Sauce crème champignons | Chiffonade d'iceberg et dès emmental Seiche à la provençale Riz créole de camargue IGP Compote BIO pomme poire | Carottes râpées Bœuf BIO stroganoff Polenta Petits suisses nature sucrés SV : Sauce tomate G : Pain/Petit Louis/Compote pomme banane | Salade de pâtes Rôti de dindonneau au jus Haricots verts sautés Saint Marcellin IGP  Fruit de saison BIO  | <u>Menu Végétarien</u> Veloute de courgettes au fromage Flan aux pommes de terre Taboulé (semoule BIO) Brownie |

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

Menus du 3 Mars au 28 Mars 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 | Jeudi | Vendredi |
|---|--|--|---|---|---|
| Semaine 10 Du 3 Mars au 7 Mars C7 S1 | Haricots verts et maïs en salade Cordon bleu de dinde Ratatouille Vache qui rit Fruit de saison BIO  | <u>Menu Végétarien</u> Salade verte de saison Haricots rouges sauce tomate Spaghettis Emmental râpé BIO  Compote pomme | Salade de riz | Sauté de veau forestier Pomme de terre vapeur Ossau iraty AOP  Fruit de saison BIO  | Tomate vinaigrette |
| | | | Steak haché de bœuf BIO | | |
| Semaine 11 Du 10 Mars au 14 Mars C7 S2 | Radis beurre Riz cantonais sans viande sans œuf Tomme catalane AOP  Fruit de saison BIO  | Salade de perles sans surimi Poulet rôti LR Salsifis à la provençale Petits suisses aromatisés BIO | Chou chinois vinaigrette | <u>Menu Végétarien</u> Salade de blé repas Petits pois carottes Compote BIO pomme abricot Palmier | Salade verte de saison |
| | | | Macaronade de bœuf BIO Penne Emmental râpé Fruit de saison | | Purée de potimarron BIO |
| Semaine 12 Du 17 Mars au 21 Mars C7 S3 | Roulé au fromage Veau marengo Poêlée de légumes BIO Petit beurre | Salade d'endives aux pommes | Asperge vinaigrette Hachis parmentier de bœuf BIO Kiri Fruit de saison | <u>Menu marron proposé par les enfants de Balaruc-le-Vieux</u> Pâté de campagne Sauté de porc à la moutarde Lentilles cuisinées Le lozère BIO  Fruit de saison | <u>Menu Végétarien</u> Le légume vedette : l'épinard |
| | | Poulet rôti LR Tagliatelles Yaourt nature BIO  (Sucre proposé à part) | | | Fruit de saison sans viande |
| Semaine 13 Du 24 Mars au 28 Mars C7 S4 | Macédoine vinaigrette Papillons à la carbonara Emmental râpé Fruit de saison BIO  SP : Sauce carbonara de dinde | Chiffonade d'iceberg et dès emmental | Carottes râpées Bœuf BIO stroganoff Polenta Petits suisses nature sucrés | Salade de pâtes Rôti de dindonneau au jus Haricots verts sautés Saint Marcellin IGP  Fruit de saison BIO  | Veloute de courgettes au fromage |
| | | Cordon bleu de dinde Riz créole de camargue IGP Compote BIO pomme poire | | | Pain/Petit Louis/ Compote pomme banane |