










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	
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	Salade d'endives sans noix Paëlla garnie sans moule ni seiche Yaourt aux fruits mixés Fruit de saison BIO 
				Paupiette de veau	
				Purée aux carottes BIO Gouda IGP 	
				Fruit de saison <b>SP VERT : Macédoine vinaigrette</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*