














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	Carottes BIO vichy	Menu Végétarien Salade de blé repas Petits pois carottes Compote BIO pomme abricot Palmier	Fromage blanc nature sucré
			Yaourt aromatisé		G : Pain/Saint moret/Fruit
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 Poulet rôti LR Tagliatelles Yaourt nature BIO  (Sucre proposé à part)	Chou chinois vinaigrette	Menu marron proposé par les enfants de Balaruc-le-Vieux Pâté de campagne Sauté de porc à la moutarde Lentilles cuisinées Le lozère BIO  Fruit de saison	Paupiette de veau
			Macaronade de bœuf BIO		Compte BIO pomme abricot
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 Cordon bleu de dinde Riz créole de camargue IGP Compote BIO pomme poire	Emmental râpé	Fruit de saison BIO 	Tarte aux pommes
			Fruit de saison		SP/SV: Friand - Lentilles sans viande SP : Paupiette de veau à la moutarde
			G : Pain/Chocolat/ Yaourt nature sucré		Salade de pommes de terre repas
			G : Langue de chat/Fruit/ Fromage blanc vanille		Epinards béchamel
			G : Pain/Petit Louis/ Compote pomme banane		Saint nectaire AOP 
					Fruit de saison BIO 
					Veloute de courgettes au fromage
					Jambon de dinde
					Taboulé (semoule BIO)
					Gâteau fourré chocolat