

**Tous les jours le pain est BIO, solidaire et local**

| Date                                                                                 | Lundi                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Mardi                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Mercredi                                                                                                                                                                                                          | Jeudi                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Vendredi                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|--------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Semaine 22</b><br><br><b>Du 26 mai</b><br><b>au 30 mai</b><br><br><b>C10 S1</b>   | Tomate vinaigrette et dés de fêta<br>Poulet rôti <b>LR</b><br>Blé aux légumes<br>Yaourt nature BIO <br>Miel proposé à part                                                                                                                         | Taboulé<br>Filet de colin <b>MSC</b> à la provençale<br>Courgettes sautées<br>Emmental BIO <br>Fruit de saison BIO                                           | Coleslaw<br>Sauté de veau sauce forestière<br>Pomme de terre vapeur<br>Petits suisses aromatisés BIO<br><b>SV : Sauce forestière</b><br><br><b>G : Gaufre chocolat/</b><br><b>Compote pomme</b>                   | <b>Jour Férié - 29 Mai</b><br><b>Fête de l'Ascension</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | <b>Menu végétarien</b><br>Chili sans viande<br>Riz créole de Camargue <b>IGP</b><br>Liégeois chocolat<br>Fruit de saison BIO <br><br><b>G : Petit beurre/Fruit/</b><br><b>Yaourt nature sucré</b>                                                  |
| <b>Semaine 23</b><br><br><b>Du 2 juin</b><br><b>au 6 juin</b><br><br><b>C10 S2</b>   | Pizza au fromage<br>Filet de colin <b>MSC</b> au basilic<br>Poêlée de légumes BIO<br>Fromage blanc nature BIO <br>sucre proposé à part                                                                                                             | Tajine de mouton aux pruneaux<br>Semoule<br>Ossau Iraty <b>AOP</b> <br>Fruit de saison BIO <br><b>SV : Filet de hoki</b><br><b>sauce tajine aux pruneaux</b> | Chou chinois sauce bulgare<br>Chipolatas<br>Lentilles cuisinées<br>Petit Louis<br>Compote BIO pomme poire<br><b>SP : Poulet LR</b><br><b>SP/SV : Lentilles sans lardons</b><br><b>G : Pain/Confiture/Flan</b>     | Salade verte de saison<br>Lasagnes de bœuf BIO à la tomate<br>Tomme de vache BIO <br>Fruit de saison BIO <br><b>SV : Lasagnes à la tomate</b>                                                                            | <b>Menu végétarien</b><br><b>Le légume vedette : l'épinard</b><br>Salade de pâtes<br>Œufs durs<br>Epinards à la crème<br>Camembert BIO <br>Fruit de saison BIO  |
| <b>Semaine 24</b><br><br><b>Du 9 juin</b><br><b>au 13 juin</b><br><br><b>C10 S3</b>  | <b>Jour Férié - 9 Juin</b><br><b>Fête de la Pentecôte</b>                                                                                                                                                                                                                                                                           | <b>Menu végétarien - repas froid</b><br>Tarte compotée courgette<br>et chèvre BIO<br>Salade de riz repas<br>Fruit de saison BIO <br>Madeleine                                                                                                 | Salade Grecque (Tomate,<br>Concombre, olives noires, fêta)<br>Emincé de dinde à la crème<br>Purée aux carottes BIO<br>Yaourt aux fruits mixés<br><b>SV : Sauce crème</b><br><br><b>G : Pain/Chanteneige/Fruit</b> | Salade de pomme de terre<br>Filet de poisson meunière <b>MSC</b><br>Meli mélo d'haricots<br>Saint marcellin <b>IGP</b> <br>Fruit de saison BIO                                                                           | Macédoine mayonnaise<br>Spaghettis<br>Sauce bolognaise au bœuf BIO<br>Emmental râpé BIO <br>Fruit de saison BIO <br><b>SV : Sauce tomate</b>                    |
| <b>Semaine 25</b><br><br><b>Du 16 juin</b><br><b>au 20 juin</b><br><br><b>C10 S4</b> | <b>Repas froid</b><br>Jambon blanc<br>Salade de blé repas<br>Cantal <b>AOP</b> <br>Fruit de saison BIO <br><b>SP : Jambon de dinde</b><br><b>SV : Œuf dur</b> | Céleri rémoulade<br>Filet de hoki <b>MSC</b> au curry<br>Courgettes BIO en gratin<br>Fromage blanc vanille<br>Moelleux citron coco                                                                                                                                                                                             | Betteraves vinaigrette<br>Rôti de bœuf BIO au jus<br>Frites et ketchup<br>Rouy<br>Compote pomme abricot<br><br><b>G : Gaufrettes vanille/Fruit/</b><br><b>Petits suisses aromatisés</b>                           | <b>Menu orange proposé par</b><br><b>les enfants de Balaruc-le-Vieux</b><br>Carotte BIO râpées <br>Poulet basquaise<br>Purée de patate douce<br>Gouda <b>IGP</b> <br>Melon Charentais<br><b>SV : Sauce basquaise</b> | <b>Menu végétarien</b><br>Salade de perles<br>Clafoutis à la tomate<br>Petit pois carottes<br>Yaourt nature BIO <br>sucre proposé à part<br>Boudoir                                                                                              |

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 26 Mai au 20 Juin 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                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|--------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Semaine 22</b><br><br><b>Du 26 mai</b><br><b>au 30 mai</b><br><br><b>C10 S1</b>   | Tomate vinaigrette et dés de fêta<br>Poulet rôti <b>LR</b><br>Blé aux légumes<br>Yaourt nature BIO <br><i>Miel proposé à part</i>                                                                                           | Taboulé<br>Paupiette de veau<br>Courgettes sautées<br>Emmental BIO <br>Fruit de saison BIO  | Tomate vinaigrette<br>Sauté de veau sauce forestière<br>Pomme de terre vapeur<br>Petits suisses aromatisés BIO<br><br><b>G : Gâteau fourré chocolat/<br/>           Compote pomme</b>                       | Jour Férié - 29 Mai<br>Fête de l'Ascension                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | <b>Menu végétarien</b><br>Chili sans viande<br>Riz créole de Camargue <b>IGP</b><br>Liégeois chocolat<br>Fruit de saison BIO <br><br><b>G : Petit beurre/Fruit/<br/>           Yaourt nature sucré</b>                                      |
| <b>Semaine 23</b><br><br><b>Du 2 juin</b><br><b>au 6 juin</b><br><br><b>C10 S2</b>   | Pizza au fromage<br>Poulet rôti <b>LR</b><br>Poêlée de légumes BIO <br>Fromage blanc nature BIO <br><i>sucre proposé à part</i>            | Tajine de mouton aux pruneaux<br>Semoule<br>Ossau Iraty <b>AOP</b> <br>Fruit de saison BIO   | Chou chinois vinaigrette<br>Chipolatas<br>Lentilles cuisinées<br>Petit Louis<br>Compote BIO pomme poire<br><b>SP : Poulet LR</b><br><b>SP/SV : Lentilles sans lardons</b><br><b>G : Pain/Confiture/Flan</b> | Salade verte de saison<br>Lasagnes de bœuf BIO à la tomate<br>Tomme de vache BIO <br>Fruit de saison BIO                                                                                       | <b>Menu végétarien</b><br><b>Le légume vedette : l'épinard</b><br>Salade de pâtes repas<br>Epinards à la crème<br>Camembert BIO <br>Fruit de saison BIO  |
| <b>Semaine 24</b><br><br><b>Du 9 juin</b><br><b>au 13 juin</b><br><br><b>C10 S3</b>  | Jour Férié - 9 Juin<br>Fête de la Pentecôte                                                                                                                                                                                                                                                                  | <b>Menu végétarien - repas froid</b><br>Pizza<br>Salade de riz repas<br>Fruit de saison BIO <br>Petit beurre                                                                 | Salade Grecque (Tomate,<br>Concombre, olives noires, fêta)<br>Emincé de dinde à la crème<br>Purée aux carottes BIO<br>Yaourt aux fruits mixés<br><br><b>G : Pain/Chanteneige/Fruit</b>                      | Salade de pomme de terre<br>Steak haché de bœuf BIO<br>Meli mélo d'haricots<br>Saint marcellin <b>IGP</b> <br>Fruit de saison BIO                                                             | Macédoine vinaigrette<br>Spaghettis<br>Sauce bolognaise au bœuf BIO<br>Emmental râpé BIO <br>Fruit de saison BIO                                        |
| <b>Semaine 25</b><br><br><b>Du 16 juin</b><br><b>au 20 juin</b><br><br><b>C10 S4</b> | <b>Repas froid</b><br>Jambon blanc<br>Salade de blé repas<br>Cantal <b>AOP</b> <br>Fruit de saison BIO <br><b>SP : Jambon de dinde</b> | Céleri vinaigrette<br>Cordon bleu de dinde<br>Courgettes BIO en gratin<br>Fromage blanc vanille<br>Gâteau fourré chocolat                                                                                                                                      | Betteraves vinaigrette<br>Rôti de bœuf BIO au jus<br>Frites et ketchup<br>Rouy<br>Compote pomme abricot<br><br><b>G : Gaufrettes vanille/Fruit/<br/>           Petits suisses aromatisés</b>                | <b>Menu orange proposé par<br/>           les enfants de Balaruc-le-Vieux</b><br>Carotte BIO râpées <br>Poulet basquaise<br>Purée de patate douce<br>Gouda <b>IGP</b> <br>Melon Charentais | <b>Menu végétarien</b><br>Salade de perles repas<br>Petit pois carottes<br>Yaourt nature BIO <br><i>sucre proposé à part</i><br>Langues de chat                                                                                           |

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**