









Tous les jours le pain est BIO, solidaire et local

Date	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 14 Du 31 mars au 4 avril  C8 S1	<u>Menu blanc proposé par les enfants de Balaruc-le-Vieux</u> Céleri rémoulade Filet de hoki <b>MSC</b> au beurre citron Riz créole de Camargue <b>IGP</b> Yaourt <b>BIO</b> à la vanille	<u>Menu 100 ans Anatole France</u> Saucisson beurre Sauté de poulet sauce forestière Petits pois Purée de pomme de terre Camembert Fruit de saison <b>BIO</b>  Madeleine <b>SP/SV: Friand fromage</b>	Salade verte de saison Raviolis de bœuf à la tomate Emmental râpé <b>BIO</b> Crème à la vanille <b>SV : Pâtes à la sauce tomate</b>  <b>G : Roulé à la confiture d'abricot/ Lait/Fruit</b>	<u>Menu végétarien</u> Salade de pois chiche Couscous de légumes Semoule Yaourt nature <b>BIO</b>  (Sucre proposé à part) Langue de chat	Salade de perles au surimi Blanquette de veau Carottes à la crème Brie <b>BIO</b>  Fruit de saison <b>BIO</b>  <b>SV : Sauce crème champignons</b>
Semaine 15 Du 7 avril au 11 avril  C8 S2	<u>Menu végétarien</u> <u>Le légume vedette : l'épinard</u> Betterave et maïs Lasagnes aux épinards <b>BIO</b> Yaourt aux fruits mixés Fruit de saison <b>BIO</b> 	Salade de blé Poulet rôti <b>LR</b> Poêlée de légumes Tomme de vache <b>BIO</b> Fruit de saison <b>BIO</b>	Pizza au fromage Jambon Duo de choux <b>BIO</b> au gratin Fruit de saison <b>SP: Jambon de dinde</b>  <b>G : Pain/Kiri/Compote pomme</b>	Bœuf <b>BIO</b> Bourguignon Pomme de terre vapeur Cantal <b>AOP</b>  Fruit de saison <b>BIO</b>  <b>SV: Haricots rouges sauce tomate</b>	Salade de riz Filet de hoki <b>MSC</b> sauce safranée Fondue de poireaux Fromage blanc nature <b>BIO</b>  (miel proposé à part) Speculos
Semaine 16 Du 14 avril au 18 avril Vacances scolaires C8 S3	Haricots verts en salade Spaghettis à la bolognaise Emmental râpé Fruit de saison <b>BIO</b> <b>SV : Spaghettis sauce tomate</b>  <b>G : Pain/Confiture/ Fromage blanc à la vanille</b>	Concombre et maïs Pépite de filet de colin <b>MSC</b> Purée de carottes <b>BIO</b> Petits suisses nature sucrés  <b>G : Petit beurre/Flan/Fruit</b>	Tajine de mouton aux pruneaux Semoule <b>BIO</b> Chanteneige Fruit de saison <b>SV: Filet de hoki et sauce tajine aux pruneaux</b>  <b>G : Gaufre/Yaourt aromatisé</b>	Tarte aux 3 fromages Chipolatas Lentilles <b>BIO</b> cuisinées Fruit de saison <b>SP/SV:Œufs durs</b> Lentilles <b>BIO</b> cuisinées sans lardon <b>G : Gâteau fourré chocolat/ Compote pomme abricot</b>	<u>Menu végétarien</u> Taboulé Omelette maison <b>BIO</b> Ratatouille Port salut Moelleux au chocolat  <b>G : Pain/Six de Savoie/Fruit</b>
Semaine 17 Du 21 avril au 25 avril Vacances scolaires C8 S4	Jour Férié - 21 avril Lundi de Pâques	<u>Menu végétarien</u> Salade de pâtes repas Œufs durs Yaourt vanille <b>BIO</b> Fruit de saison  <b>G : Pain/Saint bricet/ Compote pomme fraise</b>	Carottes <b>BIO</b> râpée Brandade de morue Galet de la Loire Compote pomme coing  <b>G : Crumble/ Fromage blanc nature sucré</b>	Pâté de campagne Emincé de dinde à la crème Petits pois carottes <b>BIO</b> Vache qui rit Fruit de saison <b>SP/SV: Pizza</b> Petits pois carottes <b>BIO</b> sans lardon <b>G : Pain/Chocolat/ Petits suisses aromatisés</b>	Pamplermousse et sucre Sauté de veau aux olives Polenta Yaourt brassé nature sucré <b>BIO</b> <b>SV : Jus aux olives</b>  <b>G : Eclair au chocolat/Fruit</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

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des effectifs et/ou des approvisionnements

**Menus du 31 mars au 25 avril 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 14 Du 31 mars au 4 avril C8 S1	<u>Menu blanc proposé par les enfants de Balaruc-le-Vieux</u> Céleri vinaigrette Steak haché de bœuf BIO Riz créole de Camargue IGP Yaourt BIO à la vanille	<u>Menu 100 ans Anatole France</u> Saucisson beurre Sauté de poulet sauce forestière Petits pois Purée de pomme de terre Camembert Fruit de saison BIO Palmier SP/SV: Friand fromage	Salade verte de saison Raviolis de bœuf à la tomate Emmental râpé BIO Crème à la vanille G : Gaufrettes vanille/Lait/Fruit	<u>Menu végétarien</u> Salade de pois chiche Couscous de légumes Semoule Yaourt nature BIO (Sucre proposé à part) Langue de chat	Salade de perles sans surimi Blanquette de veau Carottes à la crème Brie BIO Fruit de saison BIO
Semaine 15 Du 7 avril au 11 avril C8 S2	<u>Menu végétarien</u> <u>Le légume vedette : l'épinard</u> Betterave et maïs Lasagnes aux épinards BIO Yaourt aux fruits mixés Fruit de saison BIO	Salade de blé Poulet rôti LR Poêlée de légumes Tomme de vache BIO Fruit de saison BIO	Pizza au fromage Jambon Duo de choux BIO au gratin Fruit de saison SP: Jambon de dinde G : Pain/Kiri/Compote pomme	Bœuf BIO Bourguignon Pomme de terre vapeur Cantal AOP Fruit de saison BIO	Salade de riz Paupiette de veau Fondue de poireaux Fromage blanc nature BIO (miel proposé à part) Speculos
Semaine 16 Du 14 avril au 18 avril Vacances scolaires C8 S3	Haricots verts en salade Spaghettis à la bolognaise Emmental râpé Fruit de saison BIO G : Pain/Confiture/ Fromage blanc à la vanille	Concombre et maïs Poulet rôti LR Purée de carottes BIO Petits suisses nature sucrés G : Petit beurre/Flan/Fruit	Tajine de mouton aux pruneaux Semoule BIO Chanteneige Fruit de saison G : Palmier/Yaourt aromatisé	Pizza Chipolatas Lentilles BIO cuisinées Fruit de saison SP VERT : Steak haché de bœuf BIO Lentilles BIO cuisinées sans lardon G : Gâteau fourré chocolat/ Compote pomme abricot	<u>Menu végétarien</u> Taboulé salade repas Ratatouille Port salut Gâteau fourré chocolat G : Pain/Six de Savoie/Fruit
Semaine 17 Du 21 avril au 25 avril Vacances scolaires C8 S4	Jour Férié - 21 avril Lundi de Pâques	Salade de pâtes repas Paupiette de veau Yaourt vanille BIO Fruit de saison G : Pain/Saint bricet/ Compote pomme fraise	Carottes BIO râpée Poulet rôti LR Purée Galette de la Loire Compote pomme coing G : Crumble/ Fromage blanc nature sucré	Pâté de campagne Emincé de dinde à la crème Petits pois carottes BIO Vache qui rit Fruit de saison SP/SV: Pizza Petits pois carottes BIO sans lardon G : Pain/Chocolat/ Petits suisses aromatisés	Pamplemousse et sucre Sauté de veau aux olives Polenta Yaourt brassé nature sucré BIO G : Gaufrettes vanille/Fruit


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**

Tous les jours le pain est BIO, solidaire et local

Date	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 14 Du 31 mars au 4 avril C8 S1	<u>Menu blanc proposé par les enfants de Balaruc-le-Vieux</u> Céleri rémoulade Filet de hoki MSC nature citon Riz créole de Camargue IGP Compote pomme	<u>Menu 100 ans Anatole France</u> Tielle Sauté de poulet sauce forestière sans crème Petits pois sans beurre Purée sans lait Fromage de chèvre Fruit de saison BIO  Langue de chat	Salade verte de saison Raviolis de bœuf à la tomate Fromage de chèvre Fruit de saison G : Gaufre/Fruit	<u>Menu végétarien</u> Salade de pois chiche Couscous de légumes Semoule Compote pomme fraise cassis BIO Langue de chat	Salade de perles au surimi Blanquette de veau sans crème Carottes sans crème Fromage de chèvre Fruit de saison BIO 
Semaine 15 Du 7 avril au 11 avril C8 S2	<u>Menu végétarien</u> <u>Le légume vedette : l'épinard</u> Betterave et maïs Lasagnes aux épinards BIO sans lait Fruit de saison BIO 	Salade de blé Poulet rôti LR Poêlée de légumes sans beurre Fromage de chèvre Fruit de saison BIO	Tielle Jambon Duo de choux BIO sans béchamel Fruit de saison G : Pain/Fromage de chèvre/ Compote pomme	Bœuf BIO Bourguignon Pomme de terre vapeur Fromage de chèvre Fruit de saison BIO 	Salade de riz Filet de hoki MSC nature Fondue de poireaux sans crème Compote BIO pomme banane Speculos
Semaine 16 Du 14 avril au 18 avril Vacances scolaires C8 S3	Haricots verts en salade Spaghettis à la bolognaise Fromage de chèvre Fruit de saison BIO G : Pain/Confiture/ Compote pomme coing	Concombre et maïs Pépite de filet de colin MSC Purée de carottes BIO sans lait Compote pomme banane G : Langue de chat/Fruit	Tajine de mouton aux pruneaux Semoule BIO Fromage de chèvre Fruit de saison G : Gaufre/Compote pomme	Tielle Chipolatas Lentilles BIO cuisinées Fruit de saison G : Brownie/ Compote pomme abricot	<u>Menu végétarien</u> Taboulé Omelette maison BIO sans crème Ratatouille Fromage de chèvre Brownie G : Pain/Fromage de chèvre/Fruit
Semaine 17 Du 21 avril au 25 avril Vacances scolaires C8 S4	Jour Férié - 21 avril Lundi de Pâques	<u>Menu végétarien</u> Salade de pâtes repas Œufs durs Fromage de chèvre Fruit de saison G : Pain/Fromage de chèvre/ Compote pomme fraise	Carottes BIO râpée Poulet rôti LR Purée sans lait Fromage de chèvre Compote pomme coing G : Crumble sans beurre/Fruit	Pâté de campagne Emincé de dinde sans crème Petits pois carottes BIO sans beurre Fromage de chèvre Fruit de saison G : Pain/Chocolat/ Compote pomme	Pamplemousse et sucre Sauté de veau aux olives Polenta sans lait Fruit de saison G : Gaufre au chocolat/Fruit

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