

Menu normal sans exclusion

Date	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 48 Du 25 novembre au 29 novembre	Mortadelle Poulet LR Sauce Chasseur Petit pois carottes Babybel Petit suisse aromatisé BIO SP : Jambon de dinde SV : Filet de poisson façon meunière	Poireaux vinaigrette Bœuf BIO bourguignon Farfalle au beurre Calin fruit Kiwi	Carottes râpées BIO Sauté de porc aux pruneaux Risotto Crémeux Chanteneige Compote Pomme/Coing SP : Paupiette de veau G : Banane/Speculos	<u>Menu végétarien</u> Mâche/Dés d'Emmental Œufs BIO Florentine Yaourt Brassé Sucré Orange	Concombre Vinaigrette Filet de Poisson MSC Meunière Gratin de Potimarron BIO Fourme d'Ambert Semoule au lait
Semaine 49 Du 2 décembre au 6 décembre	Pamplemousse et sucre Goulash au Bœuf BIO Haricots verts aux champignons Cabecou Tarte aux Pommes	<u>Menu végétarien</u> Salade de Riz et Lentilles Omelette Nature Trio Chou Fleur, Broccoli, Romanesco Tomme de Savoie Banane BIO	Salade du Sud (Maïs, Betteraves, Olives, Emmental) Brochettes de poisson Pané MSC Blé BIO aux Petits Légumes Fromage Blanc Vanille G : Pain d'Epices/Flan	Betteraves Raviolis Compote de pomme Petit Beurre SV : Tagliatelle sauce tomate	Tarte Salée de Saison Tajine de Poulet Boullgour Petits suisses aromatisé BIO Clémentines
Semaine 50 Du 09 décembre au 13 décembre	<u>Menu végétarien</u> Salade au Cantal et Croutons Croziflettes Sans Viande Yaourt Nature Sucré BIO Oreillons de Pêches	Paté de Campagne Filet de poisson MSC Sauce Safranée Polenta Morbier Ananas BIO SP : Pâté de Volaille	Salade de Perles au Surimi Sauté de Dinde à la Crème Choux de Bruxelles Camembert BIO Compote Pomme Abricot G : Poire/Yaourt à boire	Velouté de Brocoli BIO au Fromage Fondu Roti d'Agneau au Thym Purée de Pomme de Terre Petits Suisses Sucrés Pomme	Salade d'Endives aux Noix & Dés d'Emmental Emincé de Porc au Jus Ratatouille Crème Anglaise Fondant au Chocolat Pain BIO SP : Emincé de Dinde
Semaine 51 Du 16 décembre au 20 décembre	Coleslaw Filet de Hoki MSC Sauce Américaine Haricots Beurre Saint Paulin BIO Poire	<u>Menu végétarien</u> Tarte au Fromage Galette de Céréales Carottes BIO à la crème Pavé d'Affinois Orange	Concombres BIO et Pois Chiche BIO Picatas de Volaille Endives à la Béchamel Tomme Catalane Pomme G : Compote/Petit beurre	Radis/beurre Moussaka Fromage Blanc Nature Sucré BIO Madeleine SV : Moussaka sans viande	Céleri Rémoulade Ragout Languedocien Pomme de terre Yaourt Aromatisé BIO Chausson aux Pommes

SV : Sans Viande SP : Sans Porc PL : Produit Local LR : Label Rouge AOP : Appellation d'Origine Contrôlée

SdeF : Sud de France BIO : Produit issu de l'agriculture Biologique MSC : Ecolabel Pêche durable

Menu Vert Poly-allergénique

BALARUC LE BAINS - BALARUC LE VIEUX
FRONTIGNAN LA PEYRADI - MIRVAL - VIO LA GARDOIÈLE

Date	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 48 Du 25 novembre au 29 novembre	Jambon de dinde	Poireaux vinaigrette	Carottes râpées BIO	Menu végétarien Mâche/Dés d'Emmental	Concombre Vinaigrette
	Poulet LR Sauce Chasseur Petit pois carottes Babybel Petit suisse aromatisé BIO SP : Jambon de dinde	Bœuf BIO bourguignon Farfalle au beurre Calin fruit Pomme	Sauté de porc aux pruneaux Risotto Crémeux Chanteneige Compote Pomme/Coing SP : Paupiette de veau G : Banane/Speculos	Epinards à la crème Yaourt Brassé Sucré Orange Bi-choco	Paupiette de veau Gratin de Potimarron BIO Fourme d'Ambert Semoule au lait
Semaine 49 Du 2 décembre au 6 décembre	Pamplemousse et sucre Goulash au Bœuf BIO Haricots verts aux champignons Cabecou Tarte aux Pommes	Menu végétarien Salade de Riz et Lentilles Trio Chou Fleur, Broccoli, Romanesco Tomme de Savoie Palmier Banane BIO	Salade du Sud (Maïs, Betteraves, Olives, Emmental) Brochettes de dinde/ketchup Blé BIO aux Petits Légumes Fromage Blanc Vanille G : Pain d'Epices/Flan	Betteraves Tagliatelle sauce tomate Compote de pomme Petit Beurre	Pizza chèvre Tajine de Poulet Boulgour Petits suisses aromatisé BIO Clémentines
	Menu végétarien Salade au Cantal et Croutons Croziflettes Sans Viande Yaourt Nature Sucré BIO Oreillons de Pêches	Paté de Campagne Cordon bleu Polenta Morbier Ananas BIO SP : Pâté de Volaille SP/Sans ŒUF : Crudité	Salade de Perles sans Surimi Sauté de Dinde à la Crème Choux de Bruxelles Camembert BIO Compote Pomme Abricot G : Poire/Yaourt à boire	Velouté de Brocoli BIO au Fromage Fondu Roti d'Agneau au Thym Purée de Pomme de Terre Petits Suisses Sucrés Pomme	Salade d'Endives sans Noix & Dés d'Emmental Emincé de Porc au Jus Ratatouille Compote de pomme Bi-Choco Pain BIO SP : Emincé de Dinde
Semaine 51 Du 16 décembre au 20 décembre	Tomate Cordon bleu	Menu végétarien Pizza au chèvre	Concombres BIO et Pois Chiche BIO Picatas de Volaille Endives à la Béchamel Tomme Catalane Pomme G : Compote/Petit beurre	Radis/beurre Moussaka Fromage Blanc Nature Sucré BIO Plumetis SV : Moussaka sans viande	Céleri vinaigrette Ragout Languedocien Pomme de terre Yaourt Aromatisé BIO Palmier
	Haricots Beurre Saint Paulin BIO Poire	Galette de Céréales Carottes BIO à la crème Pavé d'Affinois Orange			

SV : Sans Viande SP : Sans Porc PL : Produit Local LR : Label Rouge AOP : Appellation d'Origine Contrôlée

SdeF : Sud de France BIO : Produit issu de l'agriculture Biologique MSC : Ecolabel Pêche durable

Date	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 48 Du 25 novembre au 29 novembre	Jambon de dinde	Poireaux vinaigrette	-	Menu végétarien	Concombre Vinaigrette
	Poulet LR Sauce Chasseur	Bœuf BIO bourguignon	Sauté de porc aux pruneaux	Mâche sans fromage	Brochette de poisson pané
	Petit pois carottes sans beurre	Farfalle sans beurre	Risotto sans crème	Œufs BIO	Purée de Potimarron BIO sans lait
	Fromage de chèvre	Palmier	Fromage de chèvre	Pain d'épices	Fromage de chèvre
	Pomme	Kiwi	Compote Pomme/Coing	Orange	Poire
			G : Banane/Speculos		
Semaine 49 Du 2 décembre au 6 décembre	Pamplemousse et sucre	Menu végétarien	Salade du Sud (Maïs, Betteraves, Olives, sans Emmental)	Betteraves	Pizza au chèvre
	Goulash au Bœuf BIO sans lait	Salade de Riz et Lentilles	Brochettes de poisson Pané MSC	Raviolis	Tajine de Poulet
	Haricots verts aux champignons	Fan sans lait	Blé BIO aux Petits Légumes	Compote de pomme	Boullgour
	Cabecou	Trio Chou Fleur, Broccoli, Romanesco sans fromage	Orange	Pain d'épices	Palmier
	Fromage de chèvre		SV : Tagliatelle sauce tomate	Clémentines	
	Compote	Banane BIO	G : Pain d'Epices/Pomme		
Semaine 50 Du 9 décembre au 13 décembre	Menu végétarien	Paté de Campagne	Salade de Perles au Surimi	Velouté de Brocolis BIO sans lait	Salade d'Endives aux Noix sans fromage
	Salade sans fromage et Croustons	Filet de poisson MSC	Sauté de Dinde sans crème	Roti d'Agneau au Thym	Emincé de Porc au Jus
	Croziflettes Sans Fromage	Sauce Safranée sans crème	Choux de Bruxelles	Purée de Pomme de Terre sans lait	Ratatouille
	Compote de pomme	Polenta sans lait	Fromage de chèvre	Pain d'épices	Compote de pomme
	Fromage de chèvre	Ananas BIO	Compote Pomme Abricot	Pomme	Palmier
	Oreillons de Pêches		G : Poire/Palmier		Pain BIO
Semaine 51 Du 16 décembre au 20 décembre	Coleslaw	Menu végétarien	Concombres BIO et Pois Chiche BIO	Radis sans beurre	Céleri Rémoulade
	Filet de Hoki MSC	Pizza au chèvre	Picatas de Volaille	Moussaka sans lait	Ragout Languedocien
	Sauce Américaine sans crème	Galette de Céréales	Endives natures	Clémentines	Pomme de terre
	Haricots Beurre	Carottes BIO sans crème	Fromage de chèvre	Pain d'épices	Yaourt Aromatisé BIO
	Fromage de chèvre	Orange	Pomme		Chausson aux Pommes
	Poire		G : Compote/Petit beurre		

SV : Sans Viande SP : Sans Porc PL : Produit Local LR : Label Rouge AOP : Appellation d'Origine Contrôlée

SdeF : Sud de France BIO : Produit issu de l'agriculture Biologique MSC : Ecolabel Pêche durable