

**NOM**

**Semaine du 27 janvier à u 02 février 2025**

| <b>SEM 05</b>              | <b>MENU A</b>  | <b>MENU B</b>  |
|----------------------------|--|--|
| <b>LUNDI</b><br>27-janv    | potage<br>carottes râpées vinaigrette<br>rôti de dinde au coulis de tomate bio<br>coquillettes bio Euskal Pastak<br>fromage<br>laitage aromatisé | potage<br>salade de maïs et cœur de palmier<br>chou farci à la volaille<br>pomme de terre persillés<br>fromage<br>dés de pomme cuite au miel |
| <b>MARDI</b><br>28-janv    | potage<br>terrines de poisson<br>filet de lieu crème de piquillos<br>semoule bio<br>fromage<br>fruit   | potage<br>salade piémontaise<br>escalope de volaille plein filet viennoise<br>gratin de courge butternut<br>fromage<br>compote bio           |
| <b>MERCREDI</b><br>29-janv | potage<br>coleslaw mayonnaise<br>paupiette de veau<br>pois chiche à la forestière<br>fromage<br>yaourt aux fruits                                | potage<br>salade de perles<br>galette de céréales<br>haricots beurre persillés<br>fromage<br>fruit   |
| <b>JEUDI</b><br>30-janv    | potage<br>chorizo doux<br>saucisse de porc IGP sud ouest<br>haricots blancs basquaise<br>fromage<br>crème artisanale chocolat Bastidarra         | potage<br>feuilleté jardinier<br>blanc de volaille<br>chou fleur béchamel<br>fromage<br>fruit  |
| <b>VENDREDI</b><br>31-janv | potage<br>rillettes de sardines maison<br>blanquette de poisson<br>pomme de terre vapeur<br>fromage<br>fruit                                     | potage<br>céleri rémoulade<br>alouette de bœuf<br>lentilles bio<br>fromage<br>fromage blanc sucré  |
| <b>SAMEDI</b><br>01-févr   | potage<br>salade de chou chinois vinaigrette soja et sésame<br>sauté de porc bio au caramel<br>riz bio<br>fromage<br>tarte ananas coco           | potage<br>œuf dur mayonnaise<br>tarte épinard chèvre<br>salade verte<br>fromage<br>riz au lait de brebis bio -Ondars-                        |
| <b>DIMANCHE</b><br>02-févr | potage<br>betteraves bio vinaigrette<br>choucroute garnie<br>pomme vapeur<br>fromage<br>tarte croisillons aux pommes                             | potage<br>salade de haricots verts<br>croustillant de poulet<br>macaronis à l'emmental râpé<br>fromage<br>tarte croisillons aux pommes       |

*SOUS RESERVE D'APPROVISIONNEMENT*

Conformément à la réglementation en vigueur, nous vous informons que les viandes crues de volaille, porc, bœuf, veau, agneau sont d'origine France, sauf indication contraire sur le menu

Conformément au règlement INCO, nous vous informons que nos plats contiennent ou sont susceptibles de contenir des allergènes  
(céréales contenant du gluten, crustacés, œuf, poisson, arachide, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin, mollusques - liste non exhaustive)

En cas d'allergies alimentaires, nous pouvons vous proposer des repas adaptés sur présentation d'un certificat médical.

**LE GESTE VERT : nous récupérons vos barquettes vides et rincées afin de les recycler.**

# NOM

# MENU DIABETIQUE

Semaine du 27 janvier à u 02 février 2025

| SEM 05              | MENU A  | MENU B  |
|---------------------|---|---|
| LUNDI<br>27-janv    | potage<br>carottes râpées vinaigrette<br>rôti de dinde au coulis de tomate bio<br>coquillettes bio Euskal Pastak<br>brocolis bio à la mozzarella<br>fromage<br>laitage aromatisé sans sucre | potage<br>salade de maïs et cœur de palmier<br>chou farci à la volaille<br>pomme de terre persillés<br>o<br>fromage<br>dès de pomme cuite nature      |
| MARDI<br>28-janv    | potage<br>terriner de poisson<br>filet de lieu crème de piquillos<br>semoule bio<br>endives cuites<br>fromage<br>yaourt nature  | potage<br>salade piémontaise<br>escalope de volaille plein filet viennoise<br>gratin de courge butternut<br>quinoa<br>fromage<br>fromage blanc nature |
| MERCREDI<br>29-janv | potage<br>coleslaw mayonnaise<br>paupiette de veau<br>pois chiche à la forestière<br>navets glacés<br>fromage<br>laitage nature   | potage<br>salade de perles<br>galette de céréales<br>haricots beurre persillés<br>o<br>fromage<br>fruit   |
| JEUDI<br>30-janv    | potage<br>chorizo doux<br>saucisse de porc IGP sud ouest<br>haricots blancs basquaise<br>piperade<br>fromage<br>compote sans sucre ajouté   | potage<br>feuilleté jardinier<br>blanc de volaille<br>chou fleur béchamel<br>céréales gourmandes bio<br>fromage<br>fruit                              |
| VENDREDI<br>31-janv | potage<br>rillettes de sardines maison<br>blanquette de poisson<br>pomme de terre vapeur<br>champignons persillés<br>fromage<br>fruit   | potage<br>céleri rémoulade<br>alouette de bœuf<br>lentilles bio<br>jeunes carottes<br>fromage<br>petits suisses natures                               |
| SAMEDI<br>01-févr   | potage<br>salade de chou chinois vinaigrette soja et sésame<br>sauté de porc bio au caramel<br>riz bio<br>carottes bio<br>fromage<br>yaourt aromatisé sans sucre                            | potage<br>œuf dur mayonnaise<br>tarte épinard chèvre<br>salade verte<br>o<br>fromage<br>fruit   |
| DIMANCHE<br>02-févr | potage<br>betteraves bio vinaigrette<br>choucroute garnie<br>pomme vapeur<br>o<br>fromage<br>fruit  | potage<br>salade de haricots verts<br>croustillant de poulet<br>macaronis à l'emmental râpé<br>poireaux à la crème<br>fromage<br>fromage blanc nature |

LES COMPOSANTS DES MENUS SPÉCIFIQUES PROPOSÉS PEUVENT ÊTRE MODIFIÉS SELON LA DISPONIBILITE DES PRODUITS

*SOUS RESERVE D'APPROVISIONNEMENT*

Conformément à la réglementation en vigueur, nous vous informons que les viandes crues de volaille, porc, bœuf, veau, agneau sont d'origine France, sauf indication contraire sur le menu

Conformément au règlement INCO, nous vous informons que nos plats contiennent ou sont susceptibles de contenir des allergènes  
(céréales contenant du gluten, crustacés, oeuf, poisson, arachide, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin, mollusques - liste non exhaustive)

En cas d'allergies alimentaires, nous pouvons vous proposer des repas adaptés sur présentation d'un certificat médical.

**LE GESTE VERT : nous récupérons vos barquettes vides et rincées afin de les recycler.**

L'équipe de l'EOLE vous souhaite un bon appétit

**NOM**

**MENU MIXE**

Semaine du 27 janvier a u 02 février 2025

| <b>SEM 05</b>              | <b>MENU A</b>   | <b>MENU B</b>  |
|----------------------------|---|--|
| <b>LUNDI</b><br>27-janv    | potage<br>dinde à l'estragon<br>purée de brocolis<br>purée de pommes de terre<br>yaourt<br>compote                | potage<br>omelette à la tomate<br>purée de carotte<br>purée de pommes de terre<br>yaourt<br>compote                |
| <b>MARDI</b><br>28-janv    | potage<br>cabillaud à la tomate<br>purée de potiron<br>purée de pommes de terre<br>crème dessert<br>compote       | potage<br>jambon braisé<br>purée de chou fleur<br>purée de pommes de terre<br>crème dessert<br>compote             |
| <b>MERCREDI</b><br>29-janv | potage<br>poulet à la moutarde<br>purée de haricot vert<br>purée de pommes de terre<br>fromage blanc<br>compote   | potage<br>porc à la dibale<br>purée de celeri<br>purée de pommes de terre<br>fromage blanc<br>compote              |
| <b>JEUDI</b><br>30-janv    | potage<br>osso bucco veau et dinde<br>purée de carotte<br>purée de pommes de terre<br>liégeois<br>compote         | potage<br>poisson aux poivrons<br>purée de brocolis<br>purée de pommes de terre<br>liégeois<br>compote             |
| <b>VENDREDI</b><br>31-janv | potage<br>dinde à l'estragon<br>purée d'épinard<br>purée de pommes de terre<br>laitage aromatisé<br>compote       | potage<br>blanquette de veau<br>purée de carotte<br>purée de pommes de terre<br>laitage aromatisé<br>compote       |
| <b>SAMEDI</b><br>01-févr   | potage<br>bœuf carottes<br>purée de chou fleur<br>purée de pommes de terre<br>yaourt bio mixé<br>compote          | potage<br>bœuf bourguignon<br>purée d'épinard<br>purée de pommes de terre<br>yaourt bio mixé<br>compote            |
| <b>DIMANCHE</b><br>02-févr | potage<br>canard dinde vigneronne<br>purée de celeri<br>purée de pommes de terre<br>mousse au chocolat<br>compote | potage<br>fricassé de poulet<br>purée de haricot vert<br>purée de pommes de terre<br>mousse au chocolat<br>compote |

LES COMPOSANTS DES MENUS SPÉCIFIQUES PROPOSÉS PEUVENT ÊTRE MODIFIÉS SELON LA DISPONIBILITE DES PRODUITS

*SOUS RESERVE D'APPROVISIONNEMENT*

Conformément au règlement INCO, nous vous informons que nos plats contiennent ou sont susceptibles de contenir des allergènes.  
(céréales contenant du gluten, crustacés, oeuf, poisson, arachide, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites -  
liste non exhaustive)

En cas d'allergies alimentaires, nous pouvons vous proposer des repas adaptés sur présentation d'un certificat médical.

**LE GESTE VERT : nous récupérons vos barquettes vides et rincées afin de les recycler.**

L'équipe de l'EOLE vous souhaite un bon appétit

## NOM

## MENU HACHE

- \* fruit =fruits crus entiers, très mûrs et tendres, sans grains ou brunoise de fruits ou fruits cuits  
\* entrée : pas de carottes râpées ou chou ou céleri , ni de pastèque et melon, éviter les feuilletés .

Semaine du 27 janvier a u 02 février 2025

| SEM 05              | MENU A   | MENU B   |
|---------------------|--|--|
| LUNDI<br>27-janv    | potage<br>asperge vinaigrette<br>egrene de dinde à la sauce tomate<br>coquillettes bio Euskal Pastak<br>brocolis bio à la mozzarella<br>fromage<br>laitage aromatisé | potage<br>œuf dur<br>chou farci à la volaille<br>pomme de terre persillés<br>o<br>fromage<br>dés de pomme cuite au miel                |
| MARDI<br>28-janv    | potage<br>terrinerie de poisson<br>filet de lieu crème de piquillos<br>semoule bio<br>endives cuites<br>fromage<br>fruit   | potage<br>salade piémontaise<br>volaille hachée<br>gratin de courge butternut<br>quinoa<br>fromage<br>compote bio                      |
| MERCREDI<br>29-janv | potage<br>thon<br>paupiette de veau<br>pois chiche à la forestière<br>navets glacés<br>fromage<br>yaourt aux fruits  | potage<br>asperge vinaigrette<br>egrene de bœuf sauce tomate<br>haricots beurre persillés<br>pomme de terre vapeur<br>fromage<br>fruit |
| JEUDI<br>30-janv    | potage<br>betterave vinaigrette<br>porc haché<br>haricots blancs basquaise<br>piperade<br>fromage<br>crème artisanale chocolat Bastidarra                            | potage<br>jambon blanc<br>volaille hachée<br>chou fleur béchamel<br>céréales gourmandes bio<br>fromage<br>fruit                        |
| VENDREDI<br>31-janv | potage<br>rillettes de sardines maison<br>blanquette de poisson<br>pomme de terre vapeur<br>champignons persillés<br>fromage<br>fruit                                | potage<br>fond d'artichaud<br>bœuf haché<br>lentilles bio<br>jeunes carottes<br>fromage<br>fromage blanc sucré                         |
| SAMEDI<br>01-févr   | potage<br>thon<br>egrene de porc sauce tomate<br>riz bio<br>carottes bio<br>fromage<br>fromage blanc   | potage<br>œuf dur mayonnaise<br>parmentier de veau maison<br>purée d'épinard<br>o<br>fromage<br>riz au lait de brebis bio -Ondars-     |
| DIMANCHE<br>02-févr | potage<br>betteraves bio vinaigrette<br>porc haché<br>pomme vapeur<br>chou a choucroute<br>fromage<br>crème dessert  | potage<br>salade de haricots verts<br>poulet haché<br>macaronis à l'emmental râpé<br>poireaux à la crème<br>fromage<br>crème dessert   |

LES COMPOSANTS DES MENUS SPÉCIFIQUES PROPOSÉS PEUVENT ÊTRE MODIFIÉS SELON LA DISPONIBILITE DES PRODUITS

SOUS RESERVE D'APPROVISIONNEMENT

Conformément au règlement INCO, nous vous informons que nos plats contiennent ou sont susceptibles de contenir des allergènes.  
(céréales contenant du gluten, crustacés, oeuf, poisson, arachide, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin, mollusques - liste non exhaustive)

En cas d'allergies alimentaires, nous pouvons vous proposer des repas adaptés sur présentation d'un certificat médical.

**LE GESTE VERT : nous récupérons vos barquettes vides et rincées afin de les recycler.**

L'équipe de l'EOLE vous souhaite un bon appétit