

NOM

Semaine du 27 janvier a u 02 février 2025

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

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