

**NOM**

**Semaine du 20 au 26 janvier 2025**

<b>SEM 04</b>	<b>MENU A</b>	<b>MENU B</b>
<b>LUNDI</b> 20-janv	potage betteraves bio vinaigrette lomo rôti purée de pois cassés fromage compote	potage salade de haricots rouges bio d'Occitanie plein filet de colin meunière MSC haricots verts bio fromage laitage
<b>MARDI</b> 21-janv	potage sardine au naturel poisson à la bordelaise gratin de chou fleur fromage fruit	potage salade d'endive et noix steak haché pur bœuf VBF sauce pizzaiola pomme de terre rissolées bio fromage yaourt bio sucré
<b>MERCREDI</b> 22-janv	potage crêpe au fromage escalope viennoise poêlée de légumes fromage fruit	potage asperges confit de porc lentilles bio du Gers fromage petits suisses aromatisés
<b>JEUDI</b> 23-janv	potage champignons frais crème aneth bœuf braisé sauce marengo pâtes bio fromage crème dessert	potage carottes râpées vinaigrette endives au jambon semoule bio fromage coupelle de fruits au sirop
<b>VENDREDI</b> 24-janv	potage demi pamplemousse aile de raie sauce au fromage ail et fines herbes riz IGP Camargue fromage yaourt ferme Larréa -BBC-	potage macédoine bio mayonnaise bio boulettes d'agneau carottes au cumin fromage compote bio
<b>SAMEDI</b> 25-janv	potage taboulé bio poulet rôti bio Aldabia purée de potimarron bio fromage fromage blanc local Ximun&Xabi	potage céleri rémoulade andouillettes sauce moutarde pomme vapeur fromage pruneaux au sirop
<b>DIMANCHE</b> 26-janv	potage pâté de campagne paupiette de lapin petit pois bio à la française fromage chou à la crème	potage tartnade de patate douce et haricots blancs sauce au pois basquaise spaghettis bio fromage chou à la rème

*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.**

# NOM

# MENU DIABETIQUE

Semaine du 20 au 26 janvier 2025

SEM 04	MENU A	MENU B
LUNDI 20-janv	potage betteraves bio vinaigrette lomo rôti purée de pois cassés julienne de légumes fromage compote sans sucre ajouté	potage salade de haricots rouges bio d'Occitanie plein filet de colin meunière MSC haricots verts bio semoule bio fromage laitage nature
MARDI 21-janv	potage sardine au naturel poisson à la bordelaise gratin de chou fleur blé bio fromage fruit	potage salade d'endive et noix steak haché pur bœuf VBF sauce pizzaiola pomme de terre rissolées bio épinards bio hachés fromage yaourt nature
MERCREDI 22-janv	potage crêpe au fromage escalope viennoise poêlée de légumes quinoa fromage fruit	potage asperges confit de porc lentilles bio du Gers brocolis bio béchamel fromage laitage nature
JEUDI 23-janv	potage champignons frais crème aneth bœuf braisé sauce marengo pâtes bio chou romanesco fromage laitage aromatisé sans sucre	potage carottes râpées vinaigrette endives au jambon semoule bio  fromage fruit
VENDREDI 24-janv	potage demi pamplemousse aile de raie sauce au fromage ail et fines herbes riz IGP Camargue poêlée de fenouil frais fromage yaourt nature	potage macédoine bio mayonnaise bio boulettes d'agneau carottes au cumin duo boulgour lentilles fromage compote sans sucre ajouté
SAMEDI 25-janv	potage taboulé bio poulet rôti bio Aldabia purée de potimarron bio céréales méditerranéennes fromage laitage nature	potage céleri rémoulade andouillettes sauce moutarde pomme vapeur poireaux à la crème fromage compote sans sucre ajouté
DIMANCHE 26-janv	potage pâté de campagne paupiette de lapin petit pois bio à la française cœur de laitue fromage laitage aromatisé sans sucre	potage tartina de patate douce et haricots blancs sauce au pois basquaise spaghettis bio blettes fraîches sautées fromage laitage aromatisé sans sucre

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 20 au 26 janvier 2025

<b>SEM 04</b>	<b>MENU A</b>	<b>MENU B</b>
<b>LUNDI</b> 20-janv	potage bœuf carottes purée de carottes purée de pommes de terre yaourt compote	potage poisson au poivron purée de haricots verts purée de pommes de terre yaourt compote
<b>MARDI</b> 21-janv	potage cabillaud à la tomate purée d'épinards purée de pommes de terre yaourt bio sucré compote	potage fricassée de poulet purée de chou fleur purée de pommes de terre yaourt bio sucré compote
<b>MERCREDI</b> 22-janv	potage dinde à l'estragon purée de brocolis purée de pommes de terre petits suisses aromatisés compote	potage jambon braisé purée de carottes purée de pommes de terre petits suisses aromatisés compote
<b>JEUDI</b> 23-janv	potage osso bucco veau et dinde purée de haricots verts purée de pommes de terre crème dessert compote	potage porc à la diable purée de potiron purée de pommes de terre crème dessert compote
<b>VENDREDI</b> 24-janv	potage poisson persillé purée de courgettes purée de pommes de terre laitage aromatisé compote	potage bœuf bourguignon purée de céleri purée de pommes de terre laitage aromatisé compote
<b>SAMEDI</b> 25-janv	potage poulet à la moutarde purée de potiron purée de pommes de terre fromage blanc compote	potage omelette à la tomate purée d'épinards purée de pommes de terre fromage blanc compote
<b>DIMANCHE</b> 26-janv	potage canard et dinde vigneronne purée de chou fleur purée de pommes de terre liégeois compote	potage blanquette de veau purée de courgettes purée de pommes de terre liégeois 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 20 au 26 janvier 2025

SEM 04	MENU A	MENU B
LUNDI 20-janv	potage betteraves bio vinaigrette viande de porc hachée purée de pois cassés julienne de légumes fromage compote	potage betteraves bio vinaigrette plein filet de colin meunière MSC haricots verts bio semoule bio fromage laitage
MARDI 21-janv	potage sardine au naturel poisson à la bordelaise gratin de chou fleur blé bio fromage fruit	potage jambon blanc viande de bœuf hachée à la tomate pomme de terre rissolées bio épinards bio hachés fromage yaourt bio sucré
MERCREDI 22-janv	potage crêpe au fromage volaille hachée poêlée de légumes quinoa fromage fruit	potage asperges viande de porc hachée lentilles bio du Gers brocolis bio béchamel fromage petits suisses aromatisés
JEUDI 23-janv	potage jambon blanc viande de bœuf hachée pâtes bio chou romanesco fromage crème dessert	potage jambon blanc viande de porc hachée semoule bio endives cuites fromage coupelle de fruits au sirop
VENDREDI 24-janv	potage œuf dur et mayonnaise poisson riz IGP Camargue poêlée de fenouil frais fromage yaourt ferme Larréa -BBC-	potage macédoine bio mayonnaise bio boulettes d'agneau carottes au cumin duo boulgour lentilles fromage compote bio
SAMEDI 25-janv	potage taboulé bio volaille hachée purée de potimarron bio céréales méditerranéennes fromage fromage blanc local Ximun&Xabi	potage thon et mayonnaise viande de porc hachée pomme vapeur poireaux à la crème fromage compote
DIMANCHE 26-janv	potage pâté de campagne paupiette de lapin petit pois bio à la française cœur de laitue fromage crème dessert	potage tartina de patate douce et haricots blancs sauce au pois basquaise spaghettis bio blettes fraîches sautées 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, 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.**

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