

**NOM**

**Semaine du 03 au 09 février 2025**

<b>SEM 06</b>	<b>MENU A</b>	<b>MENU B</b>
<b>LUNDI</b> 03-févr	potage céleri bio rémoulade boulettes de bœuf bio VBF au jus fusilis bio Euskal Pastak fromage crêpe de la chandeleur	potage salade de boulgour, lentilles, cornichon, échalotes tortilla poêlée de légumes fromage crêpe de la chandeleur
<b>MARDI</b> 04-févr	potage poireaux vinaigrette parmentier de poisson duo de haricots verts et champignons fromage fromage blanc sucé Ximun & Xabi	potage jambon de Bayonne IGP échine de porc marinée flageolets fromage fruit
<b>MERCREDI</b> 05-févr	potage carottes râpées vinaigrette à l'orange merguez bœuf mouton poêlée de légumes et pois chiche fromage compote des hautes pyrénées à la cannelle	potage chou blanc bio vinaigrette escalope de volaille plein filet viennoise pomme de terre rissolées bio fromage yaourt bio au sucre de canne
<b>JEUDI</b> 06-févr	potage chou rouge râpé vinaigrette boudin blanc aux pommes tagliatelles fromage crème artisanale Bastidara au caramel	potage crêpe forestière rissolette de veau épinards bio béchamel fromage fruit
<b>VENDREDI</b> 07-févr	potage champignons à la grecque plein filet de colin MSC meunière riz bio et équitable fromage compote bio	potage taboulé bio kefta de volaille à la marocaine dahl de lentilles corail bio fromage dés de poire cuite à la fleur d'oranger
<b>SAMEDI</b> 08-févr	potage salade de perles au dés de fromage bœuf braisé gratin de chou fleur et carotte fromage laitage	potage betterave bio vinaigrette saucisse bio ferme d'Arracq purée de pois cassés fromage fruit
<b>DIMANCHE</b> 09-févr	potage pâté en croûte paupiette de volaille aux girolles Aldabia embeurrée de chou fromage éclair au café	potage salade cœur de palmier et avocat jambon braisé crème curry doux ananas céréales à l'indienne fromage éclair au café

*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 03 au 09 février 2025

<b>SEM 06</b>	<b>MENU A</b>	<b>MENU B</b>
<b>LUNDI</b> 03-févr	potage céleri bio rémoulade boulettes de bœuf bio VBF au jus fusillis bio Euskal Pastak brocolis bio fromage fruit	potage salade de bouglour et lentilles tortilla poêlée de légumes o fromage fruit
<b>MARDI</b> 04-févr	potage poireaux vinaigrette parmentier de poisson duo de haricots verts et champignons o fromage fromage blanc nature	potage jambon de Bayonne IGP échine de porc marinée flageolets brunoise de légumes fromage fruit
<b>MERCREDI</b> 05-févr	potage carottes râpées vinaigrette à l'orange merguez bœuf mouton poêlée de légumes et pois chiche semoule bio fromage compote sans sucre ajouté	potage chou blanc bio vinaigrette escalope de volaille plein filet viennoise pomme de terre rissolées bio chou fleur bio fromage compote sans sucre ajouté
<b>JEUDI</b> 06-févr	potage chou rouge râpé vinaigrette boudin blanc aux pommes tagliatelles poêlée céleri rave, pomme, oignons fromage laitage aromatisé sans sucre	potage crêpe forestière rissolette de veau épinards bio béchamel blé bio fromage fruit
<b>VENDREDI</b> 07-févr	potage champignons à la grecque plein filet de colin MSC meunière riz bio et équitable blettes fromage compote sans sucre ajouté	potage taboulé bio kefta de volaille à la marocaine dahl de lentilles corail bio cubes de potiron fromage compote sans sucre ajouté
<b>SAMEDI</b> 08-févr	potage salade de perles au dés de fromage bœuf braisé gratin de chou fleur et carotte rösties fromage laitage nature	potage betterave bio vinaigrette saucisse bio ferme d'Arracq purée de pois cassés carottes sautées fromage fruit
<b>DIMANCHE</b> 09-févr	potage pâté en croûte paupiette de volaille aux girolles Aldabia embeurrée de chou pomme vapeur fromage laitage aromatisé sans sucre	potage salade cœur de palmier et avocat jambon braisé crème curry doux ananas céréales à l'indienne haricots beurre 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 03 au 09 février 2025

<b>SEM 06</b>	<b>MENU A</b>	<b>MENU B</b>
<b>LUNDI</b> 03-févr	potage bœuf bourguignon purée de courgettes purée de pommes de terre yaourt compote	potage omelette à la tomate purée de chou fleur purée de pommes de terre yaourt compote
<b>MARDI</b> 04-févr	potage poisson au poivron purée de haricots verts purée de pommes de terre fromage blanc compote	potage osso bucco de dinde purée de potiron purée de pommes de terre fromage blanc compote
<b>MERCREDI</b> 05-févr	potage porc à la diable purée de brocolis purée de pommes de terre yaourt bio au sucre de canne compote	potage dinde à l'estragon purée de céleri purée de pommes de terre yaourt bio au sucre de canne compote
<b>JEUDI</b> 06-févr	potage fricassée de poulet purée d'épinards purée de pommes de terre crème artisanale au caramel compote	potage canard et dinde vigneronne purée de carottes purée de pommes de terre crème artisanale au caramel compote
<b>VENDREDI</b> 07-févr	potage cabillaud à la tomate purée de haricots verts purée de pommes de terre laitage aromatisé compote	potage poulet à la moutarde purée de betterave purée de pommes de terre laitage aromatisé compote
<b>SAMEDI</b> 08-févr	potage jambon braisé purée de courgettes purée de pommes de terre yaourt bio mixé compote	potage poisson persillé purée de potiron purée de pommes de terre yaourt bio mixé compote
<b>DIMANCHE</b> 09-févr	potage blanquette de veau purée de brocolis purée de pommes de terre liégeois compote	potage bœuf carotte purée de carotte 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 03 au 09 février 2025

SEM 06	MENU A	MENU B
LUNDI 03-févr	potage œuf dur et mayonnaise boulettes de bœuf bio VBF au jus fusilis bio Euskal Pastak brocolis bio fromage laitage	potage salade de boulgour et lentilles tortilla poêlée de légumes o fromage laitage
MARDI 04-févr	potage jambon blanc parmentier de poisson duo de haricots verts et champignons o fromage fromage blanc sucé Ximun & Xabi	potage jambon blanc viande de porc hachée flageolets brunoise de légumes fromage fruit ou compote
MERCREDI 05-févr	potage thon et mayonnaise viande de bœuf hachée poêlée de légumes et pois chiche semoule bio fromage compote	potage thon et mayonnaise volaille hachée pomme de terre rissolées bio chou fleur bio fromage yaourt bio au sucre de canne
JEUDI 06-févr	potage jambon blanc boudin blanc aux pommes tagliatelles poêlée céleri rave, pomme, oignons fromage crème artisanale Bastidara au caramel	potage jambon blanc viande de veau hachée épinards bio béchamel blé bio fromage fruit ou compote
VENDREDI 07-févr	potage œuf dur et mayonnaise plein filet de colin MSC meunière riz bio et équitable blettes fromage compote bio	potage taboulé bio boulette de volaille à la marocaine dahl de lentilles corail bio cubes de potiron fromage dés de poire cuite à la fleur d'oranger
SAMEDI 08-févr	potage salade de perles au dés de fromage viande de bœuf hachée gratin de chou fleur et carotte rösties fromage laitage	potage betterave bio vinaigrette viande de porc hachée purée de pois cassés carottes sautées fromage fruit ou compote
DIMANCHE 09-févr	potage jambon blanc volaille hachée embeurrée de chou pomme vapeur fromage crème dessert	potage jambon blanc viande de porc hachée céréales à l'indienne haricots beurre 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