

**NOM**

**Semaine du 10 au 16 février 2025**

<b>SEM 07</b>	<b>MENU A</b>	<b>MENU B</b>
<b>LUNDI</b> 10-févr	potage salade de riz IGP Camargue blanc de volaille aux champignons navet glacé fromage fromage blanc	potage carottes râpées bio et locales rôti de porc lentilles bio du Gers fromage dès de poire cuite bio à la vanille
<b>MARDI</b> 11-févr	potage betterave bio et pomme vinaigrette poisson frais sauce aux fruits de mer spaghettis bio fromage laitage	potage crêpe aux champignons omelette bio au fromage duo de pomme de terre et épinard bio fromage fruit bio
<b>MERCREDI</b> 12-févr	potage macédoine bio mayonnaise bio paupiette de veau gratin montagnard de pomme de terre, emmental bio et reblochon AOP fromage orange bio	potage taboulé bio lomo rôti chou fleur persillé fromage petit suisse aromatisé
<b>JEUDI</b> 13-févr	potage salade de pomme de terre et thon steak haché pur bœuf VBF sauce aux poivres pôlée méridionale fromage compote bio et locale pomme pruneaux	potage asperge vinaigrette boulettes d'agneau à l'orientale pennes bio au beurre fromage laitage
<b>VENDREDI</b> 14-févr 	potage chou blanc au dès de mimolette merlu frais citronné riz bio fromage cœur coulant au chocolat	potage salade de pois chiche à l'échalotte nuggets de poulet chou fleur bio béchamel fromage cœur coulant au chocolat
<b>SAMEDI</b> 15-févr	potage salade sombrero sauté de veau bio et local Biozkaria coquillettes bio Euskal Pastak sauce épinard et ricotta fromage laitage aromatisé	potage céleri rémoulade croissant au jambon haricots verts fromage fruit bio
<b>DIMANCHE</b> 16-févr	potage pâté de campagne et cornichon confit de porc haricots blancs à la tomate fromage pâtisserie	potage tartnade de pois chiche et petits pois filet de lieu noir au citron gratin de butternut bio et locale fromage pâtisserie

*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 10 au 16 février 2025

SEM 07	MENU A	MENU B
LUNDI 10-févr	potage salade de riz IGP Camargue blanc de volaille aux champignons navet glacé rosties fromage fromage blanc nature	potage carottes râpées bio et locales rôti de porc lentilles bio du Gers brocolis persillés fromage compote sans sucre ajouté
MARDI 11-févr	potage betterave bio et pomme vinaigrette poisson frais sauce aux fruits de mer spaghettis bio choux de Bruxelles fromage laitage nature	potage crêpe aux champignons omelette bio au fromage duo de pomme de terre et épinard bio  fromage fruit
MERCREDI 12-févr	potage macédoine bio mayonnaise bio paupiette de veau gratin montagnard de pomme de terre, emmental bio et reblochon AOP haricot beurre fromage fruit	potage taboulé bio lomo rôti  chou fleur persillé  blé bio fromage laitage nature
JEUDI 13-févr	potage salade de pomme de terre et thon steak haché pur bœuf VBF sauce aux poivres pôlée méridionale duo boulgour lentilles fromage compote sans sucre ajouté	potage asperge vinaigrette boulettes d'agneau à l'orientale pennes bio au beurre duo de carotte et panais fromage laitage nature
VENDREDI 14-févr	potage chou blanc au dès de mimolette merlu frais citronné riz bio chou romanesco fromage fruit	potage salade de pois chiche à l'échalotte nuggets de poulet chou fleur bio béchamel quinoa fromage fruit
SAMEDI 15-févr	potage salade sombrero sauté de veau bio et local Biozkaria coquillettes bio Euskal Pastak sauce épinard et ricotta épinards bio hachés fromage yaourt aromatisé sans sucre	potage céleri rémoulade croissant au jambon  haricots verts  coquillettes fromage fruit bio
DIMANCHE 16-févr	potage pâté de campagne et cornichon confit de porc haricots blancs à la tomate cubes de carotte fromage laitage aromatisé sans sucre	potage tartinade de pois chiche et petits pois filet de lieu noir au citron gratin de butternut bio et locale semoule bio 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 10 au 16 février 2025

<b>SEM 07</b>	<b>MENU A</b>	<b>MENU B</b>
<b>LUNDI</b> 10-févr	potage fricassé de poulet purée de carottes purée de pommes de terre fromage blanc compote	potage bœuf carotte purée de brocolis purée de pommes de terre fromage blanc compote
<b>MARDI</b> 11-févr	potage cabillaud à la tomate purée d'épinards purée de pommes de terre crème dessert compote	potage dinde à l'estragon purée de potiron purée de pommes de terre crème dessert compote
<b>MERCREDI</b> 12-févr	potage porc à la diable purée de chou fleur purée de pommes de terre laitage aromatisé compote	potage osso bucco veau et dinde purée de haricots verts purée de pommes de terre laitage aromatisé compote
<b>JEUDI</b> 13-févr	potage blanquette de veau purée de potiron purée de pommes de terre crème dessert compote	potage poulet à la moutarde purée de courgettes purée de pommes de terre crème dessert compote
<b>VENDREDI</b> 14-févr	potage poisson au poivron purée de brocolis purée de pommes de terre laitage aromatisé compote	potage canard et dinde vigneronne purée de céleri purée de pommes de terre laitage aromatisé compote
<b>SAMEDI</b> 15-févr	potage jambon braisé purée de carottes purée de pommes de terre yaourt bio mixé compote	potage omelette à la tomate purée d'épinards purée de pommes de terre yaourt bio mixé compote
<b>DIMANCHE</b> 16-févr	potage bœuf bourguignon purée de haricots verts purée de pommes de terre mousse au chocolat compote	potage poisson persillé purée de potiron 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 10 au 16 février 2025

SEM 07	MENU A	MENU B
LUNDI 10-févr	potage salade de riz IGP Camargue volaille hachée navet glacé rosties fromage fromage blanc	potage œuf dur et mayonnaise viande de porc hachée lentilles bio du Gers brocolis persillés fromage dès de poire cuite bio à la vanille
MARDI 11-févr	potage betterave bio et pomme vinaigrette poisson frais sauce aux fruits de mer spaghettis bio choux de Bruxelles fromage laitage	potage betteraves omelette bio au fromage duo de pomme de terre et épinard bio  fromage fruit ou compote
MERCREDI 12-févr	potage macédoine bio mayonnaise bio viande de veau hachée gratin pomme de terre et reblochon haricot beurre fromage orange bio	potage taboulé bio viande de porc hachée chou fleur persillé blé bio fromage petit suisse aromatisé
JEUDI 13-févr	potage salade de pomme de terre et thon viande de bœuf hachée pôlée méridionale duo boulgour lentilles fromage compote bio et locale pomme pruneaux	potage asperge vinaigrette volaille hachée pennes bio au beurre duo de carotte et panais fromage laitage
VENDREDI 14-févr	potage œuf dur et mayonnaise merlu frais citronné riz bio chou romanesco fromage crème dessert	potage œuf dur et mayonnaise viande de bœuf hachée chou fleur bio béchamel quinoa fromage crème dessert
SAMEDI 15-févr	potage salade sombrero viande de veau hachée coquillettes bio Euskal Pastak sauce épinard et ricotta épinards bio hachés fromage laitage aromatisé	potage thon et mayonnaise viande de porc hachée  haricots verts coquillettes fromage fruit ou compote
DIMANCHE 16-févr	potage jambon blanc viande de porc hachée haricots blancs à la tomate cubes de carotte fromage crème dessert	potage tartnade de pois chiche et petits pois filet de lieu noir au citron gratin de butternut bio et locale semoule bio 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.**