


















Menus du 6 Janvier au 31 Janvier 2025
**Menu Vert Poly-allergénique : sans œuf, poisson, crustacé, mollusque, arachide,
 fruit à coque, sésame, lupin**

Contact
04 67 43 47 69

Tous les jours le pain est BIO, solidaire et local

Date	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 2 Du 6 janvier au 10 janvier C5 S1	Steak haché de bœuf BIO Pommes campagnardes Ketchup Cantal AOP  Fruit de saison	Taboulé Steak haché de bœuf BIO Printanière de légumes Yaourt nature BIO  Sucre proposé à part Tarte aux pommes	Salade verte Lasagne de bœuf BIO à la tomate Yaourt aux fruits mixés G : Pain/Kiri/Compote pomme coing	<u>Menu végétarien</u> Salade de pois chiche Pizza Poêlée de légumes Fruit de saison BIO 	Haricot vert en salade Bœuf BIO Bourguignon Pâtes papillons Gouda IGP  Fruit de saison
	Salade de perles sans surimi Sauté de dinde aux olives Carottes Vichy  Brie BIO  Fruit de saison	Blanquette de veau Riz créole de camargue IGP  Tomme Catalane AOP  Fruit de saison BIO 	Potage de légumes BIO Paupiette de veau Chou fleur en gratin Yaourt vanille G : Petits beurre/Lait	Mâche Coquiflette Compote BIO pomme abricot SP VERT: Coquiflette sans viande	<u>Menu végétarien</u> Salade de pâtes repas Epinards béchamel Fromage blanc nature BIO  Miel proposé à part
Semaine 4 Du 20 janvier au 24 janvier C5 S3	Céleri vinaigrette Spaghettis à la bolognaise Emmental BIO râpé  Compote de pomme	<u>Menu végétarien</u> Carottes BIO râpées Parmentier de lentilles Saint nectaire AOP  Crème vanille	Gardiane de taureau Coquillettes BIO Kiri Fruit de saison G : Gâteau fourré chocolat/ Fromage blanc nature sucré	Salade de pomme de terre Steak haché de bœuf BIO Fondue de poireaux Ossau Iraty AOP  Fruit de saison BIO 	Salade d'endives aux pommes Rougail saucisse Riz créole de camargue IGP  Yaourt nature BIO  Confiture proposée à part SP VERT : Cordon bleu de dinde
	Betteraves et maïs Rôti de porc au jus Flageolets Tarte aux pommes SP : Paupiette de veau	Salade de blé Cordon bleu de dinde Haricots verts BIO sautés Yaourt aromatisé	<u>Nouvel an chinois</u> Nem aux légumes et chiffonade d'iceberg Poulet au curry Riz cantonnais sans oeuf sans viande Gâteau fourré chocolat G : Pain/Chocolat/ Compote pomme banane	Macaronade de bœuf BIO Penne Emmental râpé Fruit de saison BIO 	<u>Menu végétarien</u> Salade de riz repas Petit pois carottes Vache qui rit Compote BIO pomme fraise cassis

SV : Sans Viande - SP : Sans Porc - LR : Label Rouge - AOC/AOP : Appellation d'Origine Contrôlée/Protégée - BIO : Produit issu de l'agriculture Biologique - MSC : Label pêche durable - IGP : Indication géographique protégée



produits subventionnés par l'aide de l'UE à destination des écoles