

Tous les jours le pain est BIO, solidaire et local

Date		Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 2  Du 5 janvier au 9 janvier  C5 S1	Steak haché au bœuf Pommes campagnardes et ketchup Cantal AOP Fruit de saison BIO <b>SV : Filet de colin MSC pané</b>	<b>Menu végétarien</b> Salade de pois chiche Pizza de saison Poêlée de légumes Blé au beurre Fruit de saison BIO	Salade verte de saison Lasagne de <b>boeuf BIO</b> à la tomate Liegeois chocolat  <b>SV : Lasagnes aux aubergines</b>	Taboulé Filet de hoki <b>MSC</b> au curry Printanière de légumes <b>Yaourt nature BIO</b> Sucre proposé à part Couronne des Rois aux pépites de chocolat	Chou chinois sauce bulgare Blanquette de veau Riz créole de camargue <b>IGP</b> Gouda <b>IGP</b> Fruit de saison BIO  <b>SV : Sauce blanquette</b>
Semaine 3  Du 12 janvier au 16 janvier  C5 S2	<b>Menu végétarien</b> Potage de légumes Œufs durs sauce mornay Brocolis sautés <b>Camembert BIO</b> Fruit au sirop	Betteraves <b>Bœuf BIO Bourguignon</b> Pâtes papillons Tomme Catalane <b>AOP</b> Fruit de saison BIO <b>SV : Sauce tomate</b>	Salade de pomme de terre Filet de colin <b>MSC</b> à la provençale Haricots vert sautés Yaourt aux fruits mixés	<b>Menu Nutrition sportive</b> <u>proposé par Balaruc le Vieux</u> Salade de perles au surimi Sauté de poulet grillé au jus Carottes en persillade <b>Fromage blanc nature BIO</b> <b>Compote BIO pomme Banane</b> <b>SV: omelette</b>	Salade verte de saison Croziflette <b>Fruit de saison BIO</b> Langue de chat <b>SP/SV : Croziflette sans viande</b>
Semaine 4  Du 19 janvier au 23 janvier  C5 S3	Céleri rémoulade Spaghettis à la bolognaise Emmental râpé <b>Yaourt nature BIO</b> Miel proposé à part <b>SV : Pâtes à la sauce tomate</b>	<b>Menu végétarien</b> <b>Carottes BIO râpées</b> Parmentier de lentilles Saintnectaire <b>AOP</b> Mousse chocolat	Gardiane de taureau <b>Coquillettes BIO</b> Kiri Fruit de saison  <b>SV : Haricots rouges sauce tomate</b>	Pizza Filet de hoki <b>MSC</b> beurre citron Fondue de poireaux et pomme de terre Babybel <b>Fruit de saison BIO</b>	Salade d'endives et dès de cantal <b>AOP</b> Rougail saucisse Riz créole de camargue <b>IGP</b> <b>Compote de fruit BIO</b>
Semaine 5  Du 26 janvier au 30 janvier  C5 S4	Radis beurre Rôti de dinde au jus Flageolets <b>Tomme catalane AOP</b> <b>Compote BIO pomme poire</b> <b>SV: purée pdt/flageolet</b>	Salade de blé Filet de colin <b>MSC</b> pané Ratatouille <b>Ossau Iraty AOP</b> Fruit de saison BIO	Chou fleur vinaigrette Sauté de porc aux olives Pommes de terre sautées Fromage blanc nature sucré Fruit de saison  <b>SP: paupiette veau + jus olives</b> <b>SV : Sauce jus et aux olives</b> <b>G: Pain/Petit louis/Fruit</b>	Macaronade de <b>boeuf BIO</b> Penne rigatte Emmental râpé <b>Brie BIO</b> Fruit au sirop  <b>SV : Sauce tomate</b>	<b>Menu végétarien</b> Salade de riz Omelette au fromage Petit pois carottes <b>BIO</b> ss lardons Crumble aux pommes

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

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des effectifs et/ou des approvisionnements

**Menus du 5 Janvier au 30 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 5 janvier au 9 janvier  C5 S1	Steak haché au bœuf  Pommes campagnardes et ketchup  Cantal AOP   Fruit de saison BIO 	<u>Menu végétarien</u>  Salade de pois chiche  Pizza  Poêlée de légumes  Blé au beurre  Fruit de saison BIO 	Salade verte de saison  Lasagne de bœuf BIO à la tomate  Liegeois chocolat	Taboulé  Steak haché au bœuf  Printanière de légumes  Yaourt nature BIO   Sucre proposé à part  Tarte aux pommes	Chou chinois vinaigrette  Blanquette de veau  Riz créole de camargue IGP  Gouda IGP   Fruit de saison BIO 
Semaine 3  Du 12 janvier au 16 janvier  C5 S2	Potage de légumes  Cordon bleu de dinde  Brocolis sautés  Camembert BIO   Fruit au sirop	Betteraves  Bœuf BIO Bourguignon  Pâtes papillons  Tomme Catalane AOP   Fruit de saison BIO 	Salade de pomme de terre  Steak Haché de bœuf  Harcots vert sautés  Yaourt aux fruits mixés	<u>Menu Nutrition sportive</u>  <u>proposé par Balaruc le Vieux</u>  Salade de perles sans surimi  Sauté de poulet grillé au jus  Carottes en persillade  Fromage blanc nature BIO   Compote BIO pomme Banane	Salade verte de saison  Coquiflette  Fruit de saison BIO   Langue de chat  <b>SANS PORC: Coquiflette sans viande</b>
Semaine 4  Du 19 janvier au 23 janvier  C5 S3	Céleri vinaigrette  Spaghettis à la bolognaise  Emmental râpé  Yaourt nature BIO   Miel proposé à part	<u>Menu végétarien</u>  Carottes BIO râpées   Parmentier de lentilles  Saintnectaire AOP   Fruit de saison	Gardiane de taureau  Coquillettes BIO  Kiri  Fruit de saison	Pizza  Steak haché de bœuf  Fondue de poireaux et pomme de terre  Babybel  Fruit de saison BIO 	Salade d'endives et dès de cantal AOP   Rougail saucisse  Riz créole de camargue IGP  Compote BIO pomme  <b>SANS PORC : cordon bleu de dinde</b>
Semaine 5  Du 26 janvier au 30 janvier  C5 S4	Radis beurre  Rôti de dinde au jus  Flageolets  Tomme catalane AOP   Compote BIO pomme poire	Salade de blé  Cordon bleu de dinde  Ratatouille  Ossau Iraty AOP   Fruit de saison BIO 	Chou fleur vinaigrette  Sauté de porc aux olives  Pommes de terre sautées  Fromage blanc nature sucré  Fruit de saison  <b>SANS PORC: paupiette veau + jus olives</b>	Macaronade de bœuf BIO  Penne rigatte  Emmental râpé  Brie BIO   Fruit au sirop	<u>Menu végétarien</u>  Salade de riz  Petit pois carottes BIO  Vache qui rit  Crumble aux pommes
<b>G: Pain/Brebicrème/Fruit</b>					
<b>G : Pain/Six de Savoie/Fruit</b>					
<b>G : Gateau fourré au chocolat</b>					
<b>G: Pain/Petit louis/Fruit</b>					

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

**Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des effectifs et/ou des approvisionnements**