

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  SV : Filet de colin MSC pané	<u>Menu végétarien</u> Salade de pois chiche Pizza de saison Poêlée de légumes Blé au beurre Fruit de saison BIO 	Salade verte de saison Lasagne de bœuf BIO à la tomate Liegeois chocolat SV : Lasagnes aux aubergines G : Pain/Kiri/Compote pomme coing	Taboulé Filet de hoki MSC au curry Printanière de légumes Yaourt nature BIO  Sucre proposé à part Couronne des Rois aux pépites de chocolat	Chou chinois sauce bulgare Blanquette de veau Riz créole de camargue IGP  Gouda IGP  Fruit de saison BIO  SV : Sauce blanquette
Semaine 3 Du 12 janvier au 16 janvier C5 S2	<u>Menu végétarien</u> Potage de légumes Œufs durs sauce mornay Brocolis sautés Camembert BIO  Fruit au sirop	Betteraves Bœuf BIO Bourguignon Pâtes papillons Tomme Catalane AOP  Fruit de saison BIO  SV : Sauce tomate	Salade de pomme de terre Filet de colin MSC à la provençale Haricots vert sautés Yaourt aux fruits mixés G : Pain/Six de Savoie/Fruit	<u>Menu Nutrition sportive</u> <u>proposé par Balaruc le Vieux</u> Salade de perles au surimi Sauté de poulet grillé au jus Carottes en persillade Fromage blanc nature BIO  Compote BIO pomme Banane SV: omelette	Salade verte de saison Croziflette Fruit de saison BIO  Langue de chat SP/SV : Croziflette sans viande
Semaine 4 Du 19 janvier au 23 janvier C5 S3	Céleri rémoulade Spaghettis à la bolognaise Emmental râpé Yaourt nature BIO  Miel proposé à part SV : Pâtes à la sauce tomate	<u>Menu végétarien</u> Carottes BIO râpées  Parmentier de lentilles Saint nectaire AOP  Mousse chocolat	Gardiane de taureau Coquillettes BIO Kiri Fruit de saison SV : Haricots rouges sauce tomate G : Tarte au chocolat/ Fromage blanc nature sucré	Pizza Filet de hoki MSC beurre citron 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 de fruit BIO
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 SV: purée pdt/flageolet	Salade de blé Filet de colin MSC pané 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 SP: paupiette veau + jus olives SV : Sauce jus et aux olives G: Pain/Petit louis/Fruit	Macaronade de bœuf BIO Penne rigatte Emmental râpé Brie BIO  Fruit au sirop SV : Sauce tomate	<u>Menu végétarien</u> Salade de riz Omelette au fromage Petit pois carottes BIO 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	Salade verte de saison Lasagne de bœuf BIO à la tomate Liegeois chocolat G : Pain/Brebicrème/Fruit	Taboulé	Chou chinois vinaigrette	
		Pizza Poêlée de légumes Blé au beurre Fruit de saison BIO		Steak haché au bœuf Printanière de légumes Yaourt nature BIO Sucre proposé à part	Blanquette de veau Riz créole de camargue IGP Gouda IGP Fruit de saison BIO	
				Tarte aux pommes		
Semaine 3 Du 12 janvier au 16 janvier C5 S2	Potage de légumes Cordon bleu de dinde	Betteraves Bœuf BIO Bourguignon Pâtes papillons Tomme Catalane AOP Fruit de saison BIO	Salade de pomme de terre Steak Haché de bœuf Haricots vert sautés Yaourt aux fruits mixés G : Pain/Six de Savoie/Fruit	<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 SANS PORC: Coquiflette sans viande	
	Brocolis sautés Camembert BIO Fruit au sirop					
Semaine 4 Du 19 janvier au 23 janvier C5 S3	Céleri vinaigrette	<u>Menu végétarien</u> Carottes BIO râpées Parmentier de lentilles Saint nectaire AOP Fruit de saison	Gardiane de taureau Coquillettes BIO Kiri Fruit de saison G : Gateau fourré au chocolat Fromage blanc nature sucré	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 SANS PORC : cordon bleu de dinde	
	Spaghettis à la bolognaise Emmental râpé Yaourt nature BIO Miel proposé à part					
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	Chou fleur vinaigrette Sauté de porc aux olives Pommes de terre sautées Fromage blanc nature sucré Fruit de saison SANS PORC: paupiette veau + jus olives G: Pain/Petit louis/Fruit	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	
		Ratatouille Ossau Iraty AOP Fruit de saison BIO				

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