

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	Menu végétarien 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 Blanquette de veau Riz créole de camargue IGP Gouda IGP Fruit de saison BIO
		Pizza		Steak haché au bœuf	
		Poêlée de légumes Blé au beurre Fruit de saison BIO		Printanière de légumes Yaourt nature BIO Sucre proposé à part	
				Tarte aux pommes	
Semaine 3 Du 12 janvier au 16 janvier C5 S2	Potage de légumes	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	Menu Nutrition sportive proposé par Balaruc le Vieux	Salade verte de saison Coquiflette Fruit de saison BIO Langue de chat SANS PORC: Coquiflette sans viande
	Cordon bleu de dinde			Salade de perles sans surimi	
	Brocolis sautés Camembert BIO Fruit au sirop			Sauté de poulet grillé au jus Carottes en persillade Fromage blanc nature BIO Compote BIO pomme Banane	
Semaine 4 Du 19 janvier au 23 janvier C5 S3	Céleri vinaigrette	Menu végétarien 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	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			Steak haché de bœuf	
	Emmental râpé Yaourt nature BIO Miel proposé à part			Fondue de poireaux et pomme de terre Babybel Fruit de saison BIO	
Semaine 5 Du 26 janvier au 30 janvier C5 S4	Radis beurre	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 SANS PORC: paupiette veau + jus olives G: Pain/Petit louis/Fruit	Macaronade de bœuf BIO	Menu végétarien Salade de riz Petit pois carottes BIO Vache qui rit Crumble aux pommes
	Rôti de dinde au jus			Penne rigatte	
	Flageolets			Emmental râpé	
	Tomme catalane AOP Compote BIO pomme poire			Brie BIO Fruit au sirop	

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