

Primaire - Menu du 6 janvier au 10 janvier

Déjeuner

LUNDI 06/01

MARDI 07/01

MERCREDI 08/01

JEUDI 09/01

VENDREDI 10/01

Entrée

Macedoine de légumes



Houmous



Coquillettes bio au thon



Potage légume bio maison



Salade composée bio



Plat

Pâte à la bolognaise bio



Nugget de ble



Saute de porc caramel



Saute de poulet



Poisson à la bordelaise

Garniture

Haricots verts bio



Pdt au four

Semoule bio



Carottes vichy bio



Fromage

Compote bio



Ossau iraty aop



Fromage aop



Dessert

Galette des rois

Flan pâtissier bio



Fruit de saison

Fruit de saison bio



Crème au chocolat bio



* Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits *

e-Quilibre



Certification environnementale de niveau 2 (CE2)



Fait maison



Recette BIO



Viande bovine française



Vegetarien



Recette Regionale



Appellation d'origine protégée

TRANS-GOURMET

Primaire - Menu du 13 janvier au 17 janvier

Déjeuner

LUNDI 13/01

MARDI 14/01

MERCREDI 15/01

JEUDI 16/01

VENDREDI 17/01

Entrée

Potage de legumes maison bio



Oeuf mimosa



Carotte rapée bio



Betterave bio

Salade aux croutons

Plat

Mignon de porc aux champignons



Aiguillette de ble



Poulet basquaise



Emince de boeuf a la moutarde

Pate au saumon



Garniture

Ble bio



Duo chou fleur et brocoli

Haricots beurre



Pommes de terre roti



Fromage

Fromage bio



Fromage aop



Fromage



Dessert

Fruit de saison bio



Salade de fruit bio



Tarte aux pommes

Creme vanille bio



Fruit de saison bio



* Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits *

e-Quilibre



Certification environnementale de niveau 2 (CE2)



Recette BIO



Fait maison



Produit MSC



Origine



Appellation d'origine protégée

TRANS GOURMET

Primaire - Menu du 20 janvier au 24 janvier

Déjeuner

| | LUNDI 20/01 | MARDI 21/01 | MERCREDI 22/01 | JEUDI 23/01 | VENDREDI 24/01 |
|-----------|---|---|---|--|---|
| Entrée | Feuillete maraicher | Salade verte bio au thon et olives noires  | Salade au fromage | Carotte rapée vinaigrette bio au chorizo  | Soupe de tomate maison |
| Plat | Epinard a la florentine  | Risotto aux courgettes et lardons  | Roti de porc  | Poulet au citron et au thym  | Poisson sauce tartare  |
| Garniture | | | Puree bio  | Haricots plats | Poele de legumes  |
| Fromage | Biscuit bio  | Fromage bio  | Fromage bio  | | |
| Dessert | Yaourt sucre bio  | Fruit de saison bio | Fruit de saison bio  | Eclair vanille | Fruit de saison  |

* Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits *

e-Quilibre

 Recette BIO

 Fait maison

 Produit MSC

 Origine

 Appellation d'origine protégée

TRANS-GOURMET

Primaire - Menu du 27 janvier au 31 janvier

Déjeuner

LUNDI 27/01

MARDI 28/01

MERCREDI 29/01

JEUDI 30/01

VENDREDI 31/01

Entrée

Potage maison

Salade chinoise

Saucisson

Salade de surimi

Macedoine de légumes

Plat

Bouche panée de riz, haricot rouge et poivron

Saute de poulet sauce soja

Poisson aux amandes

Blanquette veau à l'ancienne

Poisson pané

Garniture

Poelee champetre

Riz cantonnais

Chou fleur persille

Duo de pdt et carottes bio

Gratin de courgettes

Fromage

Fromage

Chanteneige bio

Dessert

Fruit de saison bio

Rocher coco

Fruit bio

Crème caramel

Fruit de saison bio

* Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits *

e-Quilibre



Fait maison



Certification environnementale de niveau 2 (CE2)



Recette BIO



Vegetarien



Produit MSC



Viande bovine française



Origine



Appellation d'origine protégée

TRANS-GOURMET