

Menus du 20 au 26 janvier 2025



	lundi 20 janvier 2025	mardi 21 janvier 2025	mercredi 22 janvier 2025	jeudi 23 janvier 2025	vendredi 24 janvier 2025
Entrée			 Pâté de campagne  	Feuilleté au fromage	 Œufs durs sauce cocktail  
Plat principal	 Raviolis BIO  <small>AGRICULTURE BIOLOGIQUE</small>	 Saucisse de Strasbourg  	 Hachis  	 Pavé de hoki sauce Napolitaine	 Croque monsieur à la dinde  
Accompagnement	aux légumes, Fromage	 Aux lentilles ménagères	Parmentier	 Haricots beurre aux aromates	Salade verte
Fromage / Laitage	 Yaourt aromatisé	 Gouda à la coupe			
Dessert	 Cake BIO vanille	 Fruit de saison BIO 	 Fruit de saison BIO 	 Flan au caramel	Paris-Brest

Menus établis sous réserve des contraintes d'approvisionnement



  Viande Française ou UE

 Produit en Occitanie

 Fait maison

 Agriculture Biologique

 Lait collecté et transformé en France

  Aide UE à destination des écoles

 Présence de porc



« Pour consulter les allergènes, scannez notre QR CODE ».

Menus du 27 janvier au 02 février 2025



	lundi 27 janvier 2025	mardi 28 janvier 2025	mercredi 29 janvier 2025	jeudi 30 janvier 2025	vendredi 31 janvier 2025
Entrée		Crème de foie	Crème de champignons et croûtons		Pâtes BIO légumes
Plat principal	Poisson meunière, citron	Jambon blanc supérieur	Tartiflette végétarienne	Fondant de poulet sauce aigre douce	Cervelas campagnard
Accompagnement	Jeunes carottes aux aromates	Pâtes BIO, Fromage râpé		Riz parfumé	Butternut rôtie
Fromage / Laitage	Camembert à la coupe			Saint Paulin BIO	
Dessert	Compote de pommes BIO	Poire au sirop léger	Fruit de saison BIO	Tarte à la noix de coco	Petit suisse aux fruits
Menus établis sous réserve des contraintes d'approvisionnement					



Viande Française ou UE

Produit en Occitanie

Fait maison

Agriculture Biologique

Lait collecté et transformé en France

Aide UE à destination des écoles

Présence de porc



« Pour consulter les allergènes, scannez notre QR CODE ».