

Menus scolaires du 8 janvier au 9 février 2018

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
		EPIPHANIE		REPAS DES ILES	
semaine du 8 au 12 janvier	betteraves bio	céleri rémoulade	sardines	cœurs de palmiers	potage alphabet
	rôti de dinde à la crème	galette boulgour et lentilles corail	tartiflette aux dés de jambon	sauté de poulet BBC à l'ananas	merlu basquaise
	pâtes bio	carottes bio persillées	salade verte	purée de patate douce	haricots verts
	chavroux compote de pomme artisanale (Hautes Pyrénées)	clémentine brioche des rois	compote bio	carré frais bio entremet vanille maison	babybel pomme bio
semaine du 15 au 19 janvier	carottes râpées	potage au potiron	asperges	macédoine mayonnaise	salade de haricots verts
	rôti de porc au jus	tortilla	escalope de dinde	sauté de veau à la provençale	parmentier de poisson
	torsades bio	ratatouille	lentilles bio	bouquets de brocolis bio	salade verte
	kiri yaourt bio au sucre de canne	poire crème au chocolat artisanale du Pays Basque	fromage coupelle de fruits	fruit bio semoule au lait maison	yaourt bio à la vanille
semaine du 22 au 26 janvier	betteraves bio	potage tomate vermicelle	fonds d'artichauts	coleslow	taboulé
	poulet rôti BBC	boulettes lentilles sarrasin	steak haché pur veau sauce champignons	bœuf bourguignon	poisson meunière
	petits pois	gratin de potiron bio	pâtes bio	pommes de terre vapeur	épinards bio béchamel
	fol épi compote bio	camembert bio cocktail de fruits au sirop	crème dessert kiwi	yaourt fermier des Hautes Pyrénées sablé bio	samos banane

deux composants bio seront présents dans chaque menu ainsi que du pain bio chaque jour

Conformément au règlement Inco (UE 1169/2011), la liste des allergènes est disponible sur simple demande.

origine des viandes :

bœuf (steak, rôti) : France
 bœuf (daube) : France
 veau : France, Hollande (selon approvisionnement)
 mouton : France, Irlande (selon approvisionnement)
 porc : Aquitaine, France
 volaille : France

Légende des couleurs :

produits laitiers
 légumes/fruits
 féculents
 viande/poisson/œufs
 produit sucré

aliment bio et/ou local

Menus scolaires

du 8 janvier au 9 février 2018

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
semaine du 29 janvier au 2 février	<p>céleri rémoulade</p> <p>saucisse IGP Sud Ouest</p> <p>lentilles bio</p> <p>brebis crème</p> <p>fruit</p>	<p>bouillon alphabet</p> <p>nuggets de blé</p> <p>écrasé de butternut et carottes bio au fromage</p> <p>gouda bio</p> <p>fruit</p>	<p>salade de p de terre au thon</p> <p>escalope de dinde à la crème</p> <p>haricots beurre</p> <p>babybel</p> <p>compote bio</p>	<p>choudou râpé bio</p> <p>pot au feu</p> <p>et ses légumes</p> <p>carré frais bio</p> <p>flan maison au chocolat</p>	<p>betteraves maïs</p> <p>poisson issu de la pêche durable</p> <p>riz bio</p> <p>yaourt artisanal du pays basque sucré</p> <p>kiwi</p>
	CHANDELEUR				
semaine du 5 au 9 février	<p>fonds d'artichauts mozzarella olives</p> <p>boulettes pur bœuf sauce pizzaïolo</p> <p>spaghettis bio</p> <p>clémentine</p> <p>crêpe au sucre</p>	<p>velouté de potiron</p> <p>aiguillettes de blé et carottes panées au curry</p> <p>gratin de chou fleur bio</p> <p>camembert bio</p> <p>compote</p>	<p>asperges</p> <p>lomo grillé</p> <p>haricots blancs</p> <p>fromage blanc</p> <p>fruit bio</p>	<p>betteraves bio vinaigrette</p> <p>blanquette de veau</p> <p>pommes vapeur</p> <p>edam bio</p> <p>flan maison à la fleur d'oranger et vanille</p>	<p>pâté</p> <p>gratin de poisson</p> <p>aux légumes oubliés bio (panais / carottes)</p> <p>salade verte</p> <p>yaourt bio sucré</p>
semaine du 12 au 16 février	<p>asperges vinaigrette</p> <p>sauté de poulet BBC</p> <p>petits pois bio</p> <p>tomme noire</p> <p>fruit</p>	<p>céleri rémoulade</p> <p>steak haché pur bœuf au jus</p> <p>pâtes bio à la tomate</p> <p>petit louis</p> <p>coupelle de fruits au sirop</p>	<p>carottes râpées</p> <p>tortilla</p> <p>haricots beurre</p> <p>petit suisse</p> <p>compote bio</p>	<p>cœurs de palmiers</p> <p>rôti de porc</p> <p>purée p de terre potiron</p> <p>crème dessert</p> <p>fruit bio</p>	<p>saucisson</p> <p>merlu basquaise</p> <p>boulgour bio</p> <p>kiri</p> <p>compote à boire</p>
semaine du 19 au 23 février	<p>taboulé</p> <p>rôti de dinde aux champignons</p> <p>chou fleur bio en béchamel</p> <p>yaourt aromatisé</p> <p>fruit</p>	<p>surimi</p> <p>galette blé épinards fromage</p> <p>garniture printanière</p> <p>camembert bio</p> <p>compote</p>	<p>betteraves bio vinaigrette</p> <p>confit de porc</p> <p>lentilles bio</p> <p>babybel</p> <p>fruit</p>	<p>choudou râpé vinaigrette</p> <p>bœuf bourguignon</p> <p>pommes vapeur</p> <p>samos</p> <p>yaourt bio</p>	<p>crêpe au fromage</p> <p>plein filet de poisson meunière</p> <p>brocolis bio au gratin</p> <p>fromage blanc</p> <p>clémentine</p>

deux composants bio seront présents dans chaque menu ainsi que du pain bio chaque jour

Conformément au règlement Inco (UE 1169/2011), la liste des allergènes est disponible sur simple demande.

origine des viandes :

bœuf (steak, rôti) : France
 bœuf (daube) : France
 veau : France, Hollande (selon approvisionnement)
 mouton : France, Irlande (selon approvisionnement)
 porc : Aquitaine, France
 volaille : France

Légende des couleurs :

produits laitiers
 légumes/fruits
 féculents
 viande/poisson/œufs
 produit sucré

aliment bio et / ou labellisé