



Semaine du 27 au 31 janvier 2025





Salade coleslaw



Moules BIO



Riz BIO



Comté AOP *



Mardi

Taboulé

Sauté de dinde



Gratin de brocolis



Yaourt BIO *



Mercredi

Betteraves et fromage



Sauté de porc fermier



Carottes BIO



Fruits



Jeudi

Salade



Tajine d'agneau BIO



Semoule BIO



Yaourt BIO *



Vendredi

Potage de pois cassés BIO



Tartiflette au Comté AOP *



Fruits



Marron : Céréales, féculents, pommes de terre

Rouge: Apport en protéines (Viande, poisson, charcuterie)

Vert : Fruits et légumes

Bleu : Apport en calcium (fromages, laitages, yaourts)

Violet : Produits sucrés (Pâtisserie)



Agriculture



















Viandes de







Produits

durable

Rouge

AOC

Fruits et légumes de



Menus du 27 au 31 janvier 2025

DATE	PRODUITS	Céréales et	Crustacés	Œufs	Poissons	Arachides	Soja	Lait et lactose	Fruits à coque	Céleri	Moutarde	Graines de sésame	Anhydride sulfureux et	Lupin	Mollusques
27/01	Salade coleslaw										Χ		X		
	Moules BIO		Χ												
	Comté AOP							X							
28/01	Taboulé	X	T	Т	T		Т	T	T	Т	Т				Т
	Sauté de dinde														
	Gratin de brocolis							Х							
	Yaourt BIO							Х							
29/01	Betteraves et fromage							Х			Χ		Х		
	Sauté de porc fermier	Т					Т	Т			Т				
30/01	Vinaigrette										Χ		Х		
	Tajine d'agneau BIO	Т					Т	Т			Т				
	Semoule BIO	X													
	Laitage BIO							Χ							
31/01	Potage de pois cassés	X													
	Tartiflette au Comté AOP							Х							





* Aide UE à destination des écoles





Salade



Saucisses





Petits pois

Tomme Catalane AOP *



Mardi

Potage de légumes et pdt



Escalopes de poulet label



Gratin de butternut



Yaourt BIO *



Mercredi

Asperges sauce Bulgare

Paupiettes de veau



Purée de légumes et pdt



Fruits



Jeudi

Carottes râpées



Poisson MSC sauce au curry et COCO



Blé BIO



Panna cotta

Vendredi

Crêpes au fromage



Sauté de porc fermier au caramel







Cocktail de fruits



Rouge: Apport en protéines (Viande, poisson, charcuterie)

Vert : Fruits et légumes

Bleu: Apport en calcium (fromages, laitages, yaourts)

Violet : Produits sucrés (Pâtisserie)













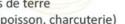




















Pêche durable

Label

AOC

Viandes de



Menus du 3 au 7 février 2025

DATE	PRODUITS	Céréales et	Crustacés	Œufs	Poissons	Arachides	Soja	Lait et lactose	Fruits à coque	Céleri	Moutarde	Graines de sésame	Anhydride sulfureux et	Lupin	Mollusques
03/02	Vinaigrette										Χ		Χ		
	Tomme Catalane AOP							Χ							
04/02	Gratin de butternut							Χ							
	Yaourt BIO							Χ							
05/02	Asperges sauce Bulgare							Χ							
	Paupiettes de veau	X					Χ	Χ							
	Purée de légumes							Χ							
06/02	Vinaigrette										Χ		Χ		
	Poisson MSC sauce curry-				X										
	сосо														
	Blé BIO	X													
	Panna cotta							Χ							
07/02	Crêpes au fromage	Х		Χ			Т	Χ	Т						
	Sauté de porc au caramel						X	Т							





Semaine du 10 au 14 février 2025





Soupe de vermicelles Fromage AOP et

Paupiettes de veau



Carottes



Compote



Mardi

Salade de lentilles BIO



Gratin de pommes de terre aux légumes



Fromage blanc BIO *



Biscuit

Mercredi

Taboulé

Saucisse de porc fermier



Haricots verts



Tomme Catalane AOP *



Jeudi

Salade et fromage



Poisson pané MSC



Gratin de chouxfleu<u>rs</u> BIO



Pâtisserie

Vendredi

Betteraves et fromage



Poulet fermier





Pâtes BIO



Fruits



Marron : Céréales, féculents, pommes de terre

Rouge : Apport en protéines (Viande, poisson, charcuterie)

Vert : Fruits et légumes

Bleu : Apport en calcium (fromages, laitages, yaourts)

■ Violet : Produits sucrés (Pâtisserie)



Agriculture



Produits



Produits





Pêche







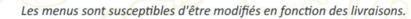






légumes de







Menus du 10 au 14 fevrier 2025

DATE	PRODUITS	Céréales et	Crustacés	Œufs	Poissons	Arachides	Soja	Lait et lactose	Fruits à coque	Céleri	Moutarde	Graines de sésame	Anhydride sulfureux et	Lupin	Mollusques
10/02	Soupe de vermicelles et fromage	Т		Х				Х		Т					
	Paupiettes de veau	X					Χ								
	Fromage							Χ							
11/02	Salade de lentilles										Χ		X		
	Gratin de pommes de terre							X							
	Fromage blanc BIO							X							
	Biscuit	X													
12/02	Taboulé	X													
	Fromage AOP							X							
13/02	Salade et fromage							Х			Χ		Х		
	Poisson pané MSC				Х										
	Gratin de choux-fleurs							Х							
	Pâtisserie	X		Х				Х	Х						
14/02	Betteraves et fromage							Х			Χ		Х		
	Pâtes BIO	X													





Semaine du 3 au 7 mars 2025





Potage de pâtes BIO



Poisson MSC



Haricots verts BIO



Fruits

Mardi

Salade iceberg et fromage

> Tajine de de légumes

Semoule BIO



Fromage blanc BIO *



Mercredi

Salade d'oranges

Sauté de veau BIO



Pâtes BIO



Camembert BIO * (au lait pasteurisé)



Jeudi

Salade de choux. carottes et pommes fruits

Boulettes d'agneau BIO



Haricots blancs

Yaourt BIO *



Vendredi

Taboulé

Rôti de porc fermier



Gratin de butternut

Fruits

Marron : Céréales, féculents, pommes de terre

Rouge: Apport en protéines (Viande, poisson, charcuterie)

Vert : Fruits et légumes

Bleu: Apport en calcium (fromages, laitages, yaourts)

Violet : Produits sucrés (Pâtisserie)



Agriculture Biologique



Produits locaux



Produits fermiers



Pêche durable



Label rouge



IGP





AOC





Viandes

légumes



Menus du 3 au 7 mars 2025

DATE	PRODUITS	Céréales et	Crustacés	Œufs	Poissons	Arachides	Soja	Lait et lactose	Fruits à coque	Céleri	Moutarde	Graines de sésame	Anhydride sulfureux et	Lupin	Mollusques
3/03	Potage de pâtes BIO	Т		Χ						Т					
	Poisson MSC				X										
4/03	Vinaigrette										Χ		Χ		
	Semoule BIO	Х					Т		Т			Т			
	Fromage blanc BIO							Χ							
5/03	Sauté de veau BIO	Т					Т	Т			Т				
	Pâtes BIO	Х					Т								
	Fromage AOP							Χ							
6/03	Vinaigrette										Х		Χ		
	Boulettes d'agneau BIO	Х					Χ								
	Laitage BIO							Х							
7/03	Taboulé	Х	Т	Т	Т		Т	Т	Т	Т	Т				
	Gratin de butternut							Χ							





Semaine du 10 au 14 mars 2025



Lundi

Salade verte

Brandade de poisson MSC



Yaourt aux fruits BIO *

Mardi

Asperges sauce au yaourt

Poulet fermier



Pommes de terre

Fruits

Mercredi

Salade de haricots rouges et fromage

Raviolis aux épinards BIO



Fruits

Jeudi

Concombre sauce au fromage blanc

Rôti de veau BIO



Brocolis BIO et p.d.t.



Crème anglaise et langues de chat

Vendredi

Macédoine de légumes

Rougail à la tomate



Riz BIO



Cantal jeune AOP *





Rouge : Apport en protéines (Viande, poisson, charcuterie)

Vert : Fruits et légumes

Bleu : Apport en calcium (fromages, laitages, yaourts)

■ Violet : Produits sucrés (Pâtisserie)



Agriculture Biologique



Produits locaux



Produits F fermiers d



Pêche durable



rouge

Label



Philadel



۵00



Viandes



2250000

Fruits et légumes



Menus du 10 au 14 mars 2025

DATE	PRODUITS	Céréales et	Crustacés	Œufs	Poissons	Arachides	Soja	Lait et lactose	Fruits à coque	Céleri	Moutarde	Graines de sésame	Anhydride sulfureux et	Lupin	Mollusques
10/03	Vinaigrette										Χ		Χ		
	Brandade de poisson MSC	T		Т	Χ			X		Т					
	Laitage BIO							X							
11/03	Sauce au yaourt							Χ			Χ		Χ		
12/03	Salade de haricots rouges et fromage						Т	Х			X		X		
	Raviolis aux épinards BIO	Х		Х				Χ							
13/03	Sauce au fromage blanc							Х			Χ		Χ		
	Crème anglaise et lange de chat	X		X			Х	Х							
14/03	Vinaigrette										Χ		Χ		
	Rougail à la tomate de porc fermier	Т					Т	Т							
	Fromage AOP							Χ							