NOM

Semaine du 28 avril au 04 mai 2025

SEM 18	MENU A	MENU B
LUNDI 28-avr	potage accras de morue saucisse IGP Sd Ouest façon rougail riz bio créole fromage coupelle de fruits exotiques	potage rosette rissolette de veau poêlée de légumes fromage laitage
MARDI 29-avr	potage salade de pomme de terre aiguillettes de colin MSC panées brocolis bio fromage banane bio	potage betterave bio vinaigrette alouette de bœuf sauce tomate mélange de céréales gourmandes bio fromage flan vanille bio nappé de caramel
MERCREDI 30-avr	potage carottes râpées pépites de poulet plein filet panées coquillettes fromage compote	potage salade de haricots verts lomo rôti lentilles bio du Gers fromage laitage aromatisé
JEUDI 01-mai FERIE	potage charcuterie et cornichon sauté de dinde BBC basquaise pomme vapeur fromage gâteau basque	potage pêche au thon merlu pêche locale à l'espagnole riz fromage gâteau basque
VENDREDI 02-mai	potage salade de lentilles échalote poisson plein filet meunière haricots verts persillés fromage fromage blanc Ximun et Xabi	potage poireaux vinaigrette jambon braisé flageolets aux oignons fromage fruit
SAMEDI 03-mai	potage feuilleté au fromage rôti de porc gratin de chou fleur fromage fruit	potage chou blanc vinaigrette omelette bio au fromage pomme de terre rissolées bio fromage laitage bio
DIMANCHE 04-mai	potage champignons crème citronnée cuisse de poulet rôtie petits pois bio fromage pâtisserie	potage salade de maïs lasagnes pur bœuf salade verte fromage pâtisserie

SOUS RESERVE D'APPROVISIONNEMENT

Conformément à la réglementation en vigueur, nous vous informons que les viandes crues de volaille, porc, bœuf, veau, agneau sont d'origine France, sauf indication contraire sur le menu

Conformément au règlement INCO, nous vous informons que nos plats contiennent ou sont susceptibles de contenir des allergènes
(céréales contenant du gluten, crustacés, oeuf, poisson, arachide, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin, mollusques - liste non exhaustive)

En cas d'allergies alimentaires, nous pouvons vous proposer des repas adaptés sur présentation d'un certificat médical.

LE GESTE VERT : nous récupérons vos barquettes vides et rincées afin de les recycler.

NOM

MENU DIABETIQUE

Semaine du 28 avril au 04 mai 2025

SEM 18	MENU A	MENU B
LUNDI 28-avr	potage accras de morue saucisse IGP Sd Ouest façon rougail riz bio créole poêlée de poivrons fromage compote sans sucre ajouté	potage rosette rissolette de veau poêlée de légumes duo boulgour lentilles fromage laitage nature
MARDI 29-avr	potage salade de pomme de terre aiguillettes de colin MSC panées brocolis bio semoule fromage banane	potage betterave bio vinaigrette alouette de bœuf sauce tomate mélange de céréales gourmandes bio haricots beurre fromage yaourt nature
MERCREDI 30-avr	potage carottes râpées pépites de poulet plein filet panées coquillettes ratatouille fromage compote sans sucre ajouté	potage salade de haricots verts lomo rôti lentilles bio du Gers carottes fromage laitage nature
JEUDI 01-mai FERIE	potage charcuterie et cornichon sauté de dinde BBC basquaise pomme vapeur piperade fromage fruit	potage pêche au thon merlu pêche locale à l'espagnole riz fondue de poireaux fromage laitage aromatisé sans sucre
VENDREDI 02-mai	potage salade de lentilles échalote poisson plein filet meunière haricots verts persillés blé bio fromage fromage blanc nature	potage poireaux vinaigrette jambon braisé flageolets aux oignons endives cuites fromage fruit
SAMEDI 03-mai	potage feuilleté au fromage rôti de porc gratin de chou fleur boulgour fromage compote sans sucre ajouté	potage chou blanc vinaigrette omelette bio au fromage pomme de terre rissolées bio épinards hachés bio fromage laitage nature
DIMANCHE 04-mai	potage champignons crème citronnée cuisse de poulet rôtie petits pois bio jeunes carottes fromage laitage aromatisé sans sucre	potage salade de maïs lasagnes pur bœuf salade verte fromage laitage aromatisé sans sucre

LES COMPOSANTS DES MENUS SPÉCIFIQUES PROPOSÉS PEUVENT ÊTRE MODIFIÉS SELON LA DISPONIBILITE DES PRODUITS

SOUS RESERVE D'APPROVISIONNEMENT

Conformément à la réglementation en vigueur, nous vous informons que les viandes crues de volaille, porc, bœuf, veau, agneau sont d'origine France, sauf indication contraire sur le menu

Conformément au règlement INCO, nous vous informons que nos plats contiennent ou sont susceptibles de contenir des allergènes
(céréales contenant du gluten, crustacés, oeuf, poisson, arachide, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin, mollusques - liste non exhaustive)

En cas d'allergies alimentaires, nous pouvons vous proposer des repas adaptés sur présentation d'un certificat médical.

LE GESTE VERT : nous récupérons vos barquettes vides et rincées afin de les recycler.

L'équipe de l'EOLE vous souhaite un bon appétit

NOM

MENU MIXE

Semaine du 28 avril au 04 mai 2025

SEM 18	MENU A	MENU B
LUNDI 28-avr	potage jambon braisé purée de carotte purée de pommes de terre yaourt compote	potage omelette à la tomate purée de chou fleur purée de pommes de terre yaourt compote
MARDI 29-avr	potage cabillaud à la tomate purée de brocolis purée de pommes de terre flan vanille nappé caramel compote	potage osso bucco veau et dinde purée de céleri purée de pommes de terre flan vanille nappé caramel compote
MERCREDI 30-avr	potage porc à la diable purée de potiron purée de pommes de terre laitage aromatisé compote	potage dinde à l'estragon purée de courgettes purée de pommes de terre laitage aromatisé compote
JEUDI 01-mai FERIE	potage fricassé de poulet purée de haricots verts purée de pommes de terre crème dessert compote	potage bœuf carotte purée de carottes purée de pommes de terre crème dessert compote
VENDREDI 02-mai	potage poisson au poivron purée d'épinards purée de pommes de terre fromage blanc compote	potage canard et dinde vigneronne purée de chou fleur purée de pommes de terre fromage blanc compote
SAMEDI 03-mai	potage blanquette de veau purée de potiron purée de pommes de terre yaourt bio mixé compote	potage poulet à la moutarde purée de brocolis purée de pommes de terre yaourt bio mixé compote
DIMANCHE 04-mai	potage bœuf bourguignon purée de carotte purée de pommes de terre liégeois compote	potage poisson persillé purée de courgette purée de pommes de terre liégeois compote

LES COMPOSANTS DES MENUS SPÉCIFIQUES PROPOSÉS PEUVENT ÊTRE MODIFIÉS SELON LA DISPONIBILITE DES PRODUITS

SOUS RESERVE D'APPROVISIONNEMENT

Conformément au règlement INCO, nous vous informons que nos plats contiennent ou sont susceptibles de contenir des allergènes.
(céréales contenant du gluten, crustacés, oeuf, poisson, arachide, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin, mollusques -
liste non exhaustive)

En cas d'allergies alimentaires, nous pouvons vous proposer des repas adaptés sur présentation d'un certificat médical.

LE GESTE VERT : nous récupérons vos barquettes vides et rincées afin de les recycler.

L'équipe de l'EOLE vous souhaite un bon appétit

NOM

MENU HACHE

* fruit = fruits crus entiers, très mûrs et tendres, sans grains ou brunoise de fruits ou fruits cuits
* entrée : pas de carottes râpées ou chou ou céleri, ni de pastèque et melon, éviter les feuilletés.

Semaine du 28 avril au 04 mai 2025

SEM 18	MENU A	MENU B
LUNDI 28-avr	potage accras de morue viande de porc haché à la tomate riz bio créole poêlée de poivrons fromage coupelle de fruits exotiques	potage œuf dur viande de veau hachée poêlée de légumes duo boulgour lentilles fromage laitage
MARDI 29-avr	potage salade de pomme de terre aiguillettes de colin MSC panées brocolis bio semoule fromage banane bio	potage betterave bio vinaigrette viande de bœuf hachée mélange de céréales gourmandes bio haricots beurre fromage flan vanille bio nappé de caramel
MERCREDI 30-avr	potage thon et mayonnaise volaille hachée coquillettes ratatouille fromage compote	potage thon et mayonnaise viande de porc hachée lentilles bio du Gers carottes fromage laitage aromatisé
JEUDI 01-mai FERIE	potage jambon blanc volaille hachée pomme vapeur piperade fromage crème dessert	potage pêche au thon merlu pêche locale à l'espagnole riz fondue de poireaux fromage crème dessert
VENDREDI 02-mai	potage œuf dur et mayonnaise poisson plein filet meunière haricots verts persillés blé bio fromage fromage blanc Ximun et Xabi	potage œuf dur et mayonnaise viande de veau hachée flageolets aux oignons endives cuites fromage fruit ou compote
SAMEDI 03-mai	potage salade de pomme de terre viande de porc haché gratin de chou fleur boulgour fromage fruit ou compote	potage thon et mayonnaise omelette bio au fromage pomme de terre rissolées bio épinards hachés bio fromage laitage bio
DIMANCHE 04-mai	potage jambon blanc volaile petits pois bio jeunes carottes fromage crème dessert	potage salade de maïs lasagnes pur bœuf purée de légumes fromage crème dessert

LES COMPOSANTS DES MENUS SPÉCIFIQUES PROPOSÉS PEUVENT ÊTRE MODIFIÉS SELON LA DISPONIBILITE DES PRODUITS

SOUS RESERVE D'APPROVISIONNEMENT

Conformément au règlement INCO, nous vous informons que nos plats contiennent ou sont susceptibles de contenir des allergènes.
(céréales contenant du gluten, crustacés, œuf, poisson, arachide, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin, mollusques - liste non exhaustive)

En cas d'allergies alimentaires, nous pouvons vous proposer des repas adaptés sur présentation d'un certificat médical.

LE GESTE VERT : nous récupérons vos barquettes vides et rincées afin de les recycler.

L'équipe de l'EOLE vous souhaite un bon appétit