

NOM

Semaine du 05 au 11 mai 2025

SEM 19	MENU A	MENU B
LUNDI 05-mai	potage céleri rémoulade steak haché pur bœuf VBF au poivre pomme de terre rissolées fromage laitage	potage betterave bio vinaigrette tarte bio aux 3 fromages salade verte fromage fruit bio
MARDI 06-mai	potage asperges vinaigrette poisson bordelaise macaronis bio fromage yaourt aromatisé	potage carottes râpées bio confit de porc petits pois bio fromage compote bio
MERCREDI 07-mai	potage chorizo doux tortilla épinards béchamel fromage fruit	potage concombre bio au fromage blanc kefta de volaille à la marocaine céréales méditerranéennes fromage fromage blanc sucré
JEUDI 08-mai FERIE	potage poireaux vinaigrette paupiette de lapin sauce forestière pâtes bio Euskal Pastak fromage île flottante	potage salade de museau de porc saucisse de Toulouse lentilles fromage île flottante
VENDREDI 09-mai	potage taboulé bio aux pois chiche merlu pêche locale aux condiments gratin de courgettes fromage compote	potage radis tendrons de veau haricots blancs fromage crème dessert
SAMEDI 10-mai	potage coleslaw de chou mayonnaise andouillette purée fromage yaourt Ibaski bio à la vanille	potage champignons à la grecque rôti de dinde riz et piperade fromage coupelle de fruits
DIMANCHE 11-mai	potage salade de lentilles à l'échalote volaille farcie Aldabia gratin de brocolis fromage Paris - Brest	potage salade de pomme de terre et crudités croque Monsieur au jambon haricots beurre en persillade fromage Paris - Brest

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 05 au 11 mai 2025

SEM 19	MENU A	MENU B
LUNDI 05-mai	potage céleri rémoulade steak haché pur bœuf VBF au poivre pomme de terre rissolées brocolis bio à la tomate fromage yaourt nature	potage betterave bio vinaigrette tarte bio aux 3 fromages salade verte fromage fruit bio
MARDI 06-mai	potage asperges vinaigrette poisson bordelaise macaronis bio blettes fromage yaourt nature	potage carottes râpées bio confit de porc petits pois bio brunoise de légumes fromage compote sans sucre ajouté
MERCREDI 07-mai	potage chorizo doux tortilla épinards béchamel fromage fruit	potage concombre bio au fromage blanc kefta de volaille à la marocaine céréales méditerranéennes haricots verts bio fromage fromage blanc nature
JEUDI 08-mai FERIE	potage poireaux vinaigrette paupiette de lapin sauce forestière pâtes bio Euskal Pastak poêlée de champignons fromage laitage aromatisé sans sucre	potage salade de museau de porc saucisse de Toulouse lentilles jeunes carottes fromage laitage aromatisé sans sucre
VENDREDI 09-mai	potage taboulé bio aux pois chiche merlu pêche locale aux condiments gratin de courgettes pomme vapeur fromage compote sans sucre ajouté	potage radis tendrons de veau haricots blancs cœur de laitue fromage laitage nature
SAMEDI 10-mai	potage coleslaw de chou mayonnaise andouillette purée céleri braisé fromage yaourt nature	potage champignons à la grecque rôti de dinde riz et piperade fromage fruit
DIMANCHE 11-mai	potage salade de lentilles à l'échalote volaille farcie Aldabia gratin de brocolis boulgour fromage fruit	potage salade de pomme de terre et crudités croque Monsieur au jambon haricots beurre en persillade o fromage fruit

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 05 au 11 mai 2025

SEM 19	MENU A	MENU B
LUNDI 05-mai	potage porc à la diable purée de brocolis purée de pommes de terre laitage compote	potage dinde à l'estragon purée de potiron purée de pommes de terre laitage compote
MARDI 06-mai	potage cabillaud à la tomate purée de carotte purée de pommes de terre yaourt aromatisé compote	potage osso bucco veau et dinde purée d'épinards purée de pommes de terre yaourt aromatisé compote
MERCREDI 07-mai	potage jambon braisé purée de haricots verts purée de pommes de terre fromage blanc compote	potage omelette à la tomate purée de chou fleur purée de pommes de terre fromage blanc compote
JEUDI 08-mai	potage blanquette de veau purée de brocolis purée de pommes de terre île flottante compote	potage poulet à la moutarde purée de carottes purée de pommes de terre île flottante compote
VENDREDI 09-mai	potage poisson au poivron purée de courgettes purée de pommes de terre crème dessert compote	potage bœuf carotte purée de céleri purée de pommes de terre crème dessert compote
SAMEDI 10-mai	potage fricassé de poulet purée de potiron purée de pommes de terre yaourt bio mixé compote	potage poisson persillé purée de haricots verts purée de pommes de terre yaourt bio mixé compote
DIMANCHE 11-mai	potage bœuf bourguignon purée de courgettes purée de pommes de terre mousse au chocolat compote	potage canard et dinde vigneronne purée de chou fleur purée de pommes de terre mousse au chocolat 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 - 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 05 au 11 mai 2025

SEM 19	MENU A	MENU B
LUNDI 05-mai	potage betterave bio vinaigrette viande de bœuf hachée sauce au poivre pomme de terre rissolées brocolis bio à la tomate fromage laitage	potage betterave bio vinaigrette tortellinis ricotta épinards purée de légumes fromage fruit ou compote
MARDI 06-mai	potage asperges vinaigrette poisson bordelaise macaronis bio blettes fromage yaourt aromatisé	potage jambon blanc volaille hachée petits pois bio brunoise de légumes fromage compote bio
MERCREDI 07-mai	potage thon et mayonnaise tortilla épinards béchamel fromage fruit ou compote	potage concombre bio au fromage blanc boulette de volaille à la marocaine céréales méditerranéennes haricots verts bio fromage fromage blanc sucré
JEUDI 08-mai	potage jambon blanc bolognaise pur bœuf pâtes bio Euskal Pastak poêlée de champignons fromage île flottante	potage jambon blanc viande de porc hachée lentilles jeunes carottes fromage île flottante
VENDREDI 09-mai	potage œuf dur et mayonnaise merlu pêche locale aux condiments gratin de courgettes pomme vapeur fromage compote	potage œuf dur et mayonnaise viande de veau hachée haricots blancs cœur de laitue fromage crème dessert
SAMEDI 10-mai	potage thon et mayonnaise viande de bœuf hachée purée céleri braisé fromage yaourt Ibaski bio à la vanille	potage champignons à la grecque volaille hachée riz et piperade fromage coupelle de fruits
DIMANCHE 11-mai	potage salade de lentilles à l'échalote viande de bœuf hachée gratin de brocolis boulgour fromage crème dessert	potage salade de pomme de terre et crudités tortilla haricots beurre en persillade o 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