NOM

Semaine du 12 au 18 mai 2025

SEM 20	MENU A	MENU B
LUNDI 12-mai	potage concombre vinaigrette cuisse de poulet aux herbes de Provence pomme de terre rissolées bio fromage laitage	potage coleslaw bio mayonnaise chili de haricot rouge bio d'Occitanie mélange de céréales gourmandes bio fromage compote artisanale des Hautes Pyrénées
MARDI 13-mai	potage salade de perle aux crudités de saisons filet de poisson MSC pané brocolis à la mozzarella fromage yaourt au lait de chèvre Pot'Ya	potage salade orientale boulette d'agneau sauce tomate semoule bio aux épices fromage petit suisse aromatisé
MERCREDI 14-mai	potage tarte au fromage escalope de veau hachée sauce aux poivres haricot beurre fromage fruit bio	potage salade de tomate blanc de volaille haricot blanc à la tomate fromage compote
JEUDI 15-mai	potage asperge vinaigrette rôti de dinde à la crème de moutarde spaghettis fromage fromage blanc sucré	potage feuilleté aux légumes œuf florentine épinard bio haché et pomme de terre fromage fruit bio
VENDREDI 16-mai	potage salade de tomate, mais et olive parmentier de poisson salade verte fromage yaourt aromatisé	potage betterave bio vinaigrette lomo rôti flageolet fromage yaourt nature
SAMEDI 17-mai	potage salade iceberg, mimolette et emmental sauté de veau bio et local Biozkaria à la provencale gratin dauphinois fromage dès de pomme cuite HVE à la vanille	potage salade de pois chiche fricadelle de bœuf VBF à l'oignon gratin de chou fleur fromage fruit bio
DIMANCHE 18-mai	potage saalade sombrero gras double pomme de terre vapeur fromage gateau basque	potage carotte râpées vinaigrette saucisse IGP Sud Ouest au coulis de piperade riz bio fromage gateau basque

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 12 au 18 mai 2025

SEM 20	MENU A	MENU B
LUNDI 12-mai	potage concombre vinaigrette cuisse de poulet aux herbes de Provence pomme de terre rissolées bio haricot vert fromage compote sans sucre ajouté	potage coleslaw bio mayonnaise chili de haricot rouge bio d'Occitanie mélange de céréales gourmandes bio o fromage laitage nature
MARDI 13-mai	potage salade de perle aux crudités de saisons filet de poisson MSC pané brocolis à la mozzarella boulghour fromage yaourt nature	potage salade orientale boulette d'agneau sauce tomate semoule bio aux épices poêlée de légumes sauce sucrée salée fromage fromage blanc nature
MERCREDI 14-mai	potage tarte au fromage escalope de veau hachée sauce aux poivres haricot beurre riz bio fromage fruit	potage salade de tomate blanc de volaille haricot blanc à la tomate carotte vichy fromage compote sans sucre ajouté
JEUDI 15-mai	potage asperge vinaigrette rôti de dinde à la crème de moutarde spaghettis aubergine grillée fromage compote sans sucre ajouté	potage feuilleté aux légumes œuf florentine épinard bio haché et pomme de terre fromage laitage aromatisé sans sucre
VENDREDI 16-mai	potage salade de tomate, maïs et olive parmentier de poisson salade verte fromage yaourt nature	potage betterave bio vinaigrette lomo rôti flageolet chou romanesco fromage petits suisses natures
SAMEDI 17-mai	potage salade iceberg, mimolette et emmental sauté de veau bio et local Biozkaria à la provençale gratin dauphinois courgettes sautées fromage yaourt aromatisé sans sucre	potage salade de pois chiche fricadelle de bœuf VBF à l'oignon gratin de chou fleur blé bio fromage fruit bio
DIMANCHE 18-mai	potage saalade sombrero gras double pomme de terre vapeur ratatouille fromage fruit	potage carotte râpées vinaigrette saucisse IGP Sud Ouest au coulis de piperade riz bio poêlée de légumes fromage fromage blanc nature

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 12 au 18 mai 2025

SEM 20	MENU A	MENU B
LUNDI 12-mai	potage poulet à la moutarde purée de chou fleur purée de pommes de terre yaourt compote	potage blanquette de veau purée de brocolis purée de pommes de terre yaourt compote
MARDI 13-mai	potage cabillaud à la tomate purée de potiron purée de pommes de terre crème dessert compote	potage poisson au poivron purée de courgette purée de pommes de terre crème dessert compote
MERCREDI 14-mai	potage osso bucco veau et dinde purée de brocolis purée de pommes de terre fromage blanc compote	potage fricassé de poulet purée de potiron purée de pommes de terre fromage blanc compote
JEUDI 15-mai	potage dinde à l'estragon purée de carotte purée de pommes de terre liégeois compote	potage omelette à la tomate purée de brocolis purée de pommes de terre liégeois compote
VENDREDI 16-mai	potage poisson persillé purée de courgette purée de pommes de terre laitage aromatisé compote	potage porc à la diable purée de carotte purée de pommes de terre laitage aromatisé compote
SAMEDI 17-mai	potage canard dinde vigneronne purée d'épinard purée de pommes de terre yaourt bio mixé compote	potage bœuf bourguignon purée de chou fleur purée de pommes de terre yaourt bio mixé compote
DIMANCHE 18-mai	potage bœuf carotte purée d'haricot vert purée de pommes de terre mousse au chocolat compote	potage jambon braisé purée de céleri 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 12 au 18 mai 2025

SEM 20	MENU A	MENU B
LUNDI 12-mai	potage œuf dur poulet haché pomme de terre rissolées bio haricot vert fromage laitage	potage betterave bio vinaigrette chili de haricot rouge bio d'Occitanie mélange de céréales gourmandes bio o fromage compote artisanale des Hautes Pyrénées
MARDI 13-mai	potage jambon blanc poisson blanc brocolis à la mozzarella boulghour fromage yaourt au lait de chèvre Pot'Ya	potage salade orientale boulette d'agneau sauce tomate semoule bio aux épices poêlée de légumes sauce sucrée salée fromage petit suisse aromatisé
MERCREDI 14-mai	potage thon escalope de veau hachée sauce aux poivres haricot beurre riz bio fromage fruit bio	potage salade de tomate volaille hachée haricot blanc à la tomate carotte vichy fromage compote
JEUDI 15-mai	potage asperge vinaigrette dinde hachée spaghettis aubergine grillée fromage fromage blanc sucré	potage jambon blanc œuf florentine épinard bio haché et pomme de terre fromage fruit bio
VENDREDI 16-mai	potage salade de tomate, mais et olive parmentier de poisson salade verte fromage yaourt aromatisé	potage betterave bio vinaigrette porc haché flageolet chou romanesco fromage yaourt nature
SAMEDI 17-mai	potage thon veau haché sauce tomate gratin dauphinois courgettes sautées fromage dès de pomme cuite HVE à la vanille	potage salade de pois chiche fricadelle de bœuf VBF à l'oignon gratin de chou fleur blé bio fromage fruit bio
DIMANCHE 18-mai	potage saaléde sombrero bœuf haché pomme de terre vapeur ratatouille fromage gateau basque	potage jambon blanc porc haché sauce tomate riz bio poêlée de légumes fromage gateau basque

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