

Menu

ELEMENTAIRE
Du 6 au 10 janvier 2025

Lundi

Compose ta salade verte
(fromage ou croutons)

Escalope de dinde 
viennoise(pané) et citron
Filet de poisson pané et
citron

Brocolis bio 
gratiné à l'emmental

Fromage frais Rondelé
nature

Semoule au lait nappée de
caramel

Pain bio 

Mardi

MENU VEGETARIEN 

Carotte râpée

Mijoté de pois chiches et
légumes du soleil

Boulgour bio 
au beurre

Emmental bio 

Compote de pomme

Pain bio 

Mercredi

Salade piémontaise
à la dinde

Boulette d'agneau
à l'indienne

Courges rôties
Et gratinées

Fromage blanc
stracciatella

Fruit frais

Pain bio 

Pain et fromage
Compote

Jeudi

Potage aux légumes de
saison

Daube de bœuf bio 
provençale
Dahl de lentilles chaud

Riz bio pilaf 

Saint-Nectaire* 
Pont l'évêque* 

Fruit de saison*

Pain bio 

Vendredi

FETE DE LA GALETTE

Céleri au yaourt citronné
Endives aux fruits secs

Filet de hoki
sauce potiron

Haricot vert
au beurre

Tomme Catalane* 
Ossau-Iraty* 

Couronne des rois

Pain bio 

Menu

ELEMENTAIRE
Du 13 au 17 janvier 2025

Lundi

Compose ta salade de
chou rouge (oignon
frit, crouton)

Poulet rôtié 
Et sauce tomate
Bolognaise végétale de
soja

Semoule bio 

Yaourt sucré BIO local 

Cocktail de fruits au sirop

Pain bio 

Mardi

Potage aux légumes verts

Filet colin
sauce beurre blanc

Julienne de légumes

Edam bio 
Mimolette

Fruit de saison

Pain bio 

Mercredi

MENU VEGETARIEN 
Chou blanc bio 
vinaigrette aux graines de
sésame

Parmentier aux lentilles bio 
végétarien

Salade verte aux croutons

Tomme grise bio 

Compote pomme ananas

Pain bio 

Pain et chocolat
Fruit frais

Jeudi

**Cake aux légumes du chef
et sauce ciboulette**

Sauté de veau bio 
à la crème
Curry de pois chiche

Chou-fleur bio 
Au curry et lait de coco

Gouda
Cantal* 

Fruit de saison

Pain bio 

Vendredi

Wah! Bou! 
Potage crécy (carotte)

Sauce façon Carbonara
(porc)
Sauce façon Carbonara au
thon

Spaghetti bio 

Crème dessert chocolat bio 
Crème dessert vanille bio 

Pain bio 

Menu

ELEMENTAIRE
Du 20 au 24 janvier 2025

Lundi

Taboulé à la semoule bio 
Salade de boulgour

Pot au feu de bœuf 
Poisson aux carottes et
oignons

Légumes du pot au feu

Comté* 
Cheddar 

Fruit de saison

Pain bio 

Mardi

Potage de légumes

Emincé de dinde 
Au paprika
Boulette de soja sauce
forestière

Riz bio créole 

Fromage blanc sucré
et spéculos
Fromage blanc* et sucre

Fruit frais

Pain bio 

Mercredi

Céleri
Sauce au yaourt citronnée

Sauté de poulet 
au lait de coco et curry

Carotte bio 
à l'étuvée

Babybel bio 

La Tarte du Chef

Pain bio 

Biscotte et confiture
Fruit frais

Jeudi

L'ENDIVE

**Compose ta salade
d'endive**
(crouton, mimolette)

Filet de hoki vapeur

Patate douce rôtie

Tomme blanche
Cantal* 

Compote de pomme

Pain bio 

Vendredi

MENU VEGETARIEN 

Velouté de légumes

Quiche aux fromages

Salade verte

Fromage fondu Vache qui
rit bio 
Tomme Catalane* 

Ile flottante

Pain bio 

* produits subventionnés par
l'aide de l'UE à destination des
écoles

Menu

ELEMENTAIRE
Du 27 au 31 janvier 2025

Lundi

VOYAGE ORIENTAL

Salade de carottes façon libanaise

Lablali de Tunis

Semoule bio et bouillon de légumes

Bûche mi-chèvre

Salade de fruits exotiques

Pain bio

Mardi

Composé ta salade de chou blanc bio râpé (croûtons, raisins secs)

Filet de colin aux amandes

Brocolis au beurre

Edam bio Saint Paulin

Riz au lait bio

Pain bio

Mercredi

Saucisson sec de porc
Roulade de volaille pistache et beurre

Sauté de bœuf bio sauce brune

Boullgour bio au beurre

Fromage frais Petit-suisse aux fruits

Fruit frais

Pain bio

Pain au lait et chocolat
Compote

Jeudi

Trio de crudités râpées (carotte, céleri, chou)

Omelette bio nature

Chou-fleur bio gratiné

Emmental bio Ossau-Iraty*

Cake nature du chef et sauce chocolat

Pain bio

Vendredi

Bouillon de légumes et pâtes alphabet

Sauté de dinde bio sauce crème légère
Blanquette de poisson

Coquille bio

Fromage frais Rondelé nature
Tomme Catalane*

Fruit de saison

Pain bio