



JANVIER

# CETTE SEMAINE DANS MON ECOLE PRIMAIRE



LUNDI 5

Macédoine mayonnaise



Raviolis aux légumes bio  
+ emmental râpé



Compote pomme abricot bio

MARDI 6



Salade de lentilles bio



Nuggets de volaille  
+ ketchup

Haricots verts à l'ail  
Dés de pommes de terre  
+ beurre frais



Fromage frais nature bio &  
sucre

MERCREDI 7

Salade d'endives  
Sauce au bleu

Steak de colin au curry

Riz camarguais pilaf



Compote de pomme bio

JEUDI 8

Rôti de bœuf LR  
& ketchup

Petit pois au jus

Saint Nectaire AOC

Brioche des rois

VENDREDI 9



Filet de merlu sauce aurore  
Steak de colin sauce aurore<sup>(1)</sup>

Purée de pommes  
de terre



Camembert bio

Ananas bio

GOUTER \*

Lait écoresponsable  
Compote de pommes  
Mini roulé au chocolat

GOUTER \*

Pain  
Fraidou  
Pomme Golden

GOUTER \*

Barre bretonne  
Fromage frais aux fruits  
Banane RUP

GOUTER \*

Pain  
Confiture d'abricot  
Clémentine GAP

GOUTER \*

Pompon cacao  
Yaourt nature et sucre  
Jus de pommes

Dans les plats bio, certaines composantes minoritaires

\* Aide UE à destination des écoles

(1) RET => Remise en température

Les 14 allergènes définis dans la réglementation Européenne sont susceptibles d'être présents dans toutes nos préparations - la liste des allergènes est consultable sur l'application "App'table"

NOS APPROVISIONNEMENTS SONT GARANTIS :

Menu prévisionnel sous réserve d'approvisionnement / fruits proposés sous réserve de disponibilité



Bœuf BIO Race à viande



Volaille Label rouge



Porc BIO



Riz Indication



Géographie protégée



Banane Région ultra-périoriques



Poisson frais



France Agrimer



Toulon



Port du Levant



Agriculture biologique



Label rouge



Porc BIO



Riz Indication



Banane Région ultra-périoriques



Poisson frais



France Agrimer



Toulon



Port du Levant

LUNDI 12

MARDI 13

MERCREDI 14

JEUDI 15

VENDREDI 16

LE JOUR DU



Couscous bio végétarien  
+ beurre frais



Sauté de bœuf bio sauce  
basquaise



Céleri remoulade



Tartiflette à la dinde



Pizza au fromage

Pommes rissolées

Knack de volaille

Colin meunière



Fromage blanc nature bio &  
sucre

Cantal AOC



Carottes à l'ail  
Lentilles bio

Salade verte

Haricots verts à l'ail



Orange bio



Orange bio



Yaourt à la vanille bio



Fromage blanc aux myrtilles

Banane RUP

GOUTER \*

GOUTER \*

GOUTER \*

GOUTER \*

GOUTER \*

Pain  
Fromage frais au sel de Guérande  
Pomme golden

Gaufre pâtissière  
Lait équitable  
Compote pomme banane fraise

Pain  
Confiture de fraise  
Fromage frais nature & sucre

Pain  
Tablette de chocolat  
Jus de pommes

Moelleux au citron  
Lait équitable  
Compote pomme banane fraise

Dans les plats bio, certaines composantes minoritaires

\* Aide UE à destination des écoles

(1) RET => Remise en température

Les 14 allergènes définis dans la réglementation Européenne sont susceptibles d'être présents dans toutes nos préparations - la liste des allergènes est consultable sur l'application "App'table"

\*UNIQUEMENT POUR LA Garderie Maternelle

NOS APPROVISIONNEMENTS SONT GARANTIS :

Menu prévisionnel sous réserve d'approvisionnement / fruits proposés sous réserve de disponibilité



Bœuf BIO Race à viande



Label rouge

Porc BIO



Riz Indication



Appellation d'origine protégée

Banane Région ultra-périoriques



son issu de la p... durable

Poisson frais

France Agrimer



France Agrimer






JANVIER

# CETTE SEMAINE DANS MON ECOLE PRIMAIRE



LUNDI 19

 Sauté de porc sauce dijonnaise  
*Emincé de volaille bio dijonnaise*

Riz camarguais pilaf  
Mélange de légumes


Pont l'Evèqne AOC

Pomme golden  
écoresponsable

MARDI 20

Salade iceberg & croûtons

  Sauté de veau bio à la provençale

 Coquillettes bio  
+ beurre frais  
+ emmental râpé

 Compote pomme fraise bio

MERCREDI 21

  Carottes râpées bio

Cordon bleu

 Epinards & pommes de terre  
béchamel bio

Frangipane

JEUDI 22

LE JOUR DU VÉGÉ


 Potage Dubarry  
(chou fleur, crème)

  Gâteau d'œuf bio sauce tomate

Mélange d'automne  
(butternut, panais, potiron)

Crème dessert chocolat

VENDREDI 23

 Brandade de poisson

Fournols

Orange Global Gap

GOUTER \*

Pain  
Tablette de chocolat  
Lait équitable

GOUTER \*

Barre bretonne  
Fromage frais aux fruits  
Poire ronde écoresponsable

GOUTER \*

Mini roulé à la fraise  
Yaourt nature & sucre  
Banane RUP

GOUTER \*

Pain  
Croq'lait  
Clémentine GAP

GOUTER \*

Pompon cacao  
Lait équitable  
Compote pomme pruneaux

Dans les plats bio, certaines composantes minoritaires

\* Aide UE à destination des écoles

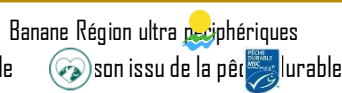
(1) RET => Remise en température

Les 14 allergènes définis dans la réglementation Européenne sont susceptibles d'être présents dans toutes nos préparations - la liste des allergènes est consultable sur l'application "App'table"

\*UNIQUEMENT POUR LA Garderie Maternelle

NOS APPROVISIONNEMENTS SONT GARANTIS :

Menu prévisionnel sous réserve d'approvisionnement / fruits proposés sous réserve de disponibilité





JANVIER

## CETTE SEMAINE DANS MON ECOLE PRIMAIRE



LUNDI 26

Salade de betteraves



Coquillettes bio à la  
bolognaise  
+ emmental râpé

Yaourt aromatisé

MARDI 27



Lasagnes chèvre épinards  
ricotta

Salade verte



Yaourt nature bio &amp; sucre



Pomme rouge bio

MERCREDI 28

Nuggets de poisson  
+ mayonnaise

Petits pois carotte



Emmental bio

Compote de pomme

JEUDI 29



Potage Paysan

Sauté d'agneau

Purée de pommes de terre  
+ beurre frais



Orange bio

VENDREDI 30



Carottes râpées bio



Pavé de merlu au citron



Riz IGP camarguais



Cake aux pommes

GOUTER \*

Madeleine longue  
Lait équitable  
Poire

GOUTER \*

Pain  
Pavé 1/2 sel  
Compote de pommes

GOUTER \*

Fourrandise au citron  
Lait équitable  
Clémentine

GOUTER \*

Pain  
Confiture de fraise  
Fromage blanc nature & sucre

GOUTER \*

Mini roulé au chocolat  
Yaourt aromatisé  
Banane RUP

Dans les plats bio, certaines composantes minoritaires

\* Aide UE à destination des écoles

(1) RET =&gt; Remise en température

Les 14 allergènes définis dans la réglementation Européenne sont susceptibles d'être présents dans toutes nos préparations - la liste des allergènes est consultable sur l'application "App'table"

\*UNIQUEMENT POUR LA Garderie Maternelle

NOS APPROVISIONNEMENTS SONT GARANTIS :

Menu prévisionnel sous réserve d'approvisionnement / fruits proposés sous réserve de disponibilité



Bœuf BIO Race à viande



Agriculture biologique



Label rouge



Pain Bio Vergers Eco Responsable

Porc BIO



Riz Indication Géographie protégée



Spécialité de Chef

Plat durable



Banane Région ultra-périphériques



Poisson frais



son issu de la pêche durable

Poisson frais

France Agrimer



France Agrimer

