



JANVIER

# CETTE SEMAINE DANS MON ECOLE PRIMAIRE



LUNDI 5

MARDI 6

MERCREDI 7

JEUDI 8

VENDREDI 9

LE JOUR DU

Macédoine mayonnaise



Salade de lentilles bio

Salade d'endives  
Sauce au bleuRôti de bœuf LR  
& ketchup
 Filet de merlu sauce aurore  
Steak de colin sauce aurore<sup>(1)</sup>
Raviolis aux légumes bio  
+ emmental râpéNuggets de volaille  
+ ketchup

Steak de colin au curry

Petit pois au jus

Purée de pommes  
de terre

Compote pomme abricot bio

Fromage frais nature bio &  
sucré

Riz camarguais pilaf

Saint Nectaire AOC



Camembert 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 =&gt; Remise en température

\*UNIQUEMENT POUR LA GARDERIE MATERNELLE

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





JANVIER

# CETTE SEMAINE DANS MON ECOLE PRIMAIRE



LUNDI 19

MARDI 20

MERCREDI 21

JEUDI 22

VENDREDI 23

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

Riz camarguais pilaf  
Mélange de légumes

Pont l'Evèque AOC

Pomme golden écoresponsable

Salade iceberg & croûtons

Sauté de veau bio à la provençale

Coquillettes bio  
+ beurre frais  
+ emmental râpé

Compote pomme fraise bio

Carottes râpées bio

Cordon bleu

Epinards & pommes de terre béchamel bio

Frangipane

Potage Dubarry  
*(chou fleur, crème)*

Gâteau d'œuf bio sauce tomate

Mélange d'automne  
*(butternut, panais, potiron)*

Crème dessert chocolat

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  
Croqlait  
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"

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  
L'Verger Eco Responsable

Porc BIO  
Spécialité du bœuf

Riz Indication géographie protégée  
Plat durable

Banane Région ultra périphériques  
son issu de la pêche durable

Poisson frais  
France Agrimer

Toulon  
Port du Levant



JANVIER

# CETTE SEMAINE DANS MON ECOLE PRIMAIRE



LUNDI 26

MARDI 27

MERCREDI 28

JEUDI 29

VENDREDI 30

Salade de betteraves

Lasagnes chèvre épinards ricotta

Nuggets de poisson + mayonnaise

Potage Paysan

Carottes râpées bio



Coquillettes bio à la bolognaise + emmental râpé

Salade verte

Petits pois carotte

Sauté d'agneau

Pavé de merlu au citron

Yaourt aromatisé

Pomme rouge bio

Compote de pomme

Orange bio

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"

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  
Verger Eco Responsable



Porc BIO



Riz Indication  
Géographie protégée



Spécialité du bœuf



Plat durable



son issu de la pêche durable



Poisson frais  
France Agrimer



FranceAgrimer



Toulon  
Port du Levant