



MENU DU MIDI

SEMAINE DU 13 AU 17 JANVIER 2025



	ENTRÉE	PLAT PRINCIPAL	LAITAGE	DESSERT
LUNDI 13/01/2025	POTAGE	PAUPIETTE DE VEAU FÈVES DE SOJA	FROMAGE	CLÉMENTINE
MARDI 14/01/2025	CAROTTES RAPEÉS	TAJINE DE POULET SEMOULE		COMPOTE
MERCREDI 15/01/2025	PÊCHE AU THON	CUISSE DE CANETTE POMMES SAUTÉES	ÎLE FLOTTANTE	
JEUDI 16/01/2025	PIZZA	JAMBON GRILLÉ CHOU ROMANESCO		GALETTE FRANGIPANE
VENDREDI 17/01/2025	CONCOMBRE SAUCE BULGARE	BEIGNETS DE CALAMAR RIZ À LA TOMATE	YAOURT	



Pêche responsable



Produit BIO



Produit local



Viande bovine française



Menu végétarien



Indication
Géographique
Protégée

Présent à la commission du 9 Décembre 2024 : Mme MANCHES, Mme DASSIEU, Mme VIDEAU, Mme VANACCI, Mme COMTE (CCAM), Mme THIBOUT (LG), M. BERNAUER (Cuisinier), L. TEULIE, E. GRILO (BP1PR) et Mme PELAEZ

Le fournisseur

Stéphane ANGLA

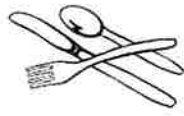
La Gestionnaire

Elisabeth NIMAL

par arpeboon
La table maitresse



MENU DU MIDI
SEMAINE DU 27 AU 31 JANVIER 2025



	ENTRÉE	PLAT PRINCIPAL	LAITAGE	DESSERT
LUNDI 27/01/2025	TABOULÉ	BROCHETTE DE DINDE PETITS POIS		COMPOTE
MARDI 28/01/2025	SAMOUSSA DE LÉGUMES	<u>NOUVEL AN CHINOIS</u> PORC AU CARAMEL RIZ CANTONNAIS	YAOURT	ANANAS AU SIROP TARTE NOIX DE COCO
MERCREDI 29/01/2025	SALADE TOMATES MOZZARELLA	CASSOULET GARNI		GRATIN DE FRUITS
JEUDI 30/01/2025	PATÉ CORNICHON	CUISSE DE POULET GRATIN DE CHOU FLEUR		GLACE
VENDREDI 31/01/2025	POTAGE	HACHIS PARMENTIER	FROMAGE	KIWI



Pêche responsable



Produit BIO



Produit local



Viande bovine française



Menu végétarien



Indication
Géographique
Protégée

Présent à la commission du 9 Décembre 2024 : Mme MANCHES, Mme DASSIEU, Mme ETCHEVERRY, Mme VIDEAU, Mme VANACCI, Mme COMTE (CCAM), Mme THIBOUT (LG), M. BERNAUER (Cuisinier), L. TEULIE, E. GRILO (BP1PR) et Mme PELAEZ



Le proviseur

Stéphan ANGLA

La Gestionnaire

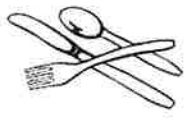
Elisabeth NIMAL

per en i book
La table de la cuisine



MENU DU MIDI

SEMAINE DU 3 AU 7 FEVRIER 2025



	ENTRÉE	PLAT PRINCIPAL	LAITAGE	DESSERT
LUNDI 03/02/2025	BETTERAVES EN SALADE	WINGS PÂTES	MOUSSE CHOCOLAT	
MARDI 04/02/2025	RADIS BEURRE	CHOUCROUTE GARNIE	YAOURT	
MERCREDI 05/02/2025	SALADE CÉSAR	MOUTON AU CURRY RIZ		CRUMBLE
JEUDI 06/02/2025	POTAGE	CUISSE DE CANETTE PURÉE	FROMAGE	
VENDREDI 07/02/2025	ŒUF DUR MAYONNAISE	DOS DE CABILLAUD COURGETTES À LA TOMATE		COMPOTE



Pêche responsable



Produit BIO



Produit local



Viande bovine française



Menu végétarien



Indication
Géographique
Protégée

Présent à la commission du 9 Décembre 2024 : Mme MANCHES, Mme DASSIEU, Mme VIDEAU, Mme VANACCI, Mme COMTE (CCAM), Mme THIBOUT (LG), M. BERNAUER (Cuisinier), L. TEULIE, E. GRILO (BP1PR) et Mme PELAEZ

Le fournisseur

Stéphan ANGLA

La Gestionnaire

Elisabeth NIMAL

*par mes soins
Catherine Nimal*





MENU DU MIDI

SEMAINE DU 10 AU 14 FEVRIER 2025



	ENTRÉE	PLAT PRINCIPAL	LAITAGE	DESSERT
LUNDI 10/02/2025	CAROTTES RAPEÉES	POITRINE SALÉE LENTILLES	FLAMBY	
MARDI 11/02/2025	POTAGE	HAMBURGER FRITES	YAOURT	
MERCREDI 12/02/2025	CLUB SANWICH	RÔTI DE PORC AUX PRUNEAUX POMMES VAPEUR		SALADE DE FRUITS FRAIS
JEUDI 13/02/2025	SALADE DE BLÉ	POISSON PANÉ ÉPINARD À LA CRÈME		COMPOTE
VENDREDI 14/02/2025	PATÉ CORNICHON	ESCALOPE DE DINDE GRATIN DAUPHINOIS		FRUIT FRAIS



Pêche responsable



Produit BIO



Produit local



Viande bovine française



Menu végétarien



Indication
Géographique
Protégée

Présent à la commission du 9 Décembre 2024 : Mme MANCHES, Mme DASSIEU, Mme VIDEAU, Mme VANACCI, Mme COMTE (CCAM), Mme THIBOUT (LG), M. BERNAUER (Cuisinier), L. TEULIE, E. GRILLO (BP1PR) et Mme PELAEZ



Le proviseur

Stéphane ANGLA

La Gestionnaire
Elisabeth NIMAL

La Gestionnaire

Elisabeth NIMAL