

**ST BONNET LES OULES - ECOLE PRIVE-PRIMAIRE**  
**Du 05/01/2026 au 09/01/2026**

Menus

Lundi

Salade de blé aux petits légumes - Vinaigrette au basilic  
 Paupiette au veau FR 🇫🇷 - Sauce à la moutarde à l'ancienne  
 /Omelette au fromage du chef 🍳🍳  
 Petits pois CE2 au jus  
**Camembert Bio** 🌿  
**Pomme** région 🍷

Mardi

Salade iceberg - Vinaigrette  
 Saucisse de Toulouse région 🍷  
 /Saucisses végétarienne  
**Lentilles Bio** au jus 🌿  
 Yaourt bio aromatisé pomme de la GAEC des 2 rivières région 🌿 🍷  
 Poire

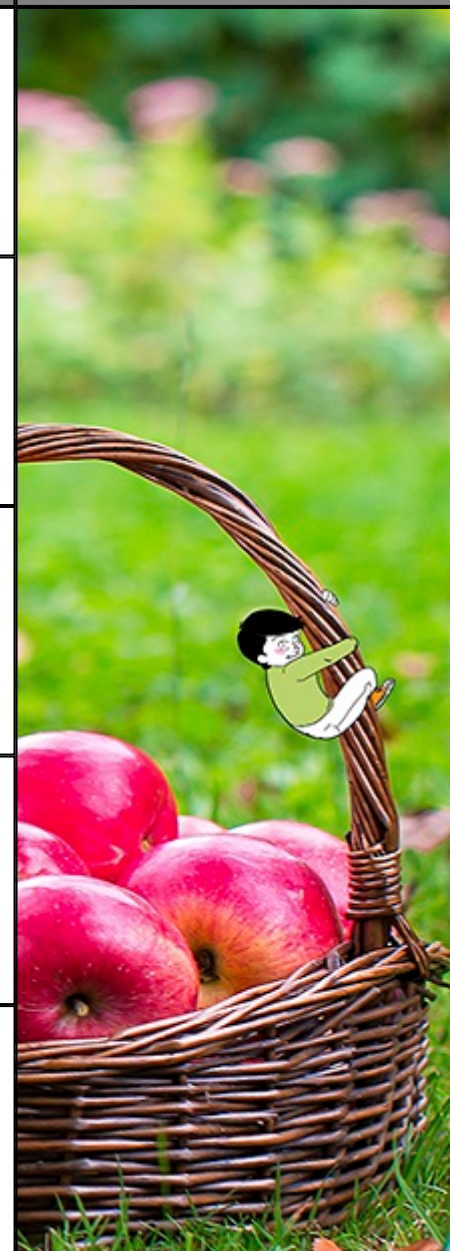
Mercredi

Jeudi

Oeuf dur - Sauce mayonnaise  
 (Riz Bio), butternut et (emmental Bio) façon risotto 🌿  
**Bûche du pilat** région 🍷  
 Crème dessert vanille HVE au lait de la ferme Chambon région 🍷 🍳

Vendredi

Velouté de potiron  
 Poisson blanc meunière MSC 🐟  
**Haricots verts Bio** persillés 🌿  
**Saint Môret Bio** 🌿  
 Galette des rois



**ST BONNET LES OULES - ECOLE PRIVE-PRIMAIRE**  
**Du 05/01/2026 au 09/01/2026**

Menus





Lundi

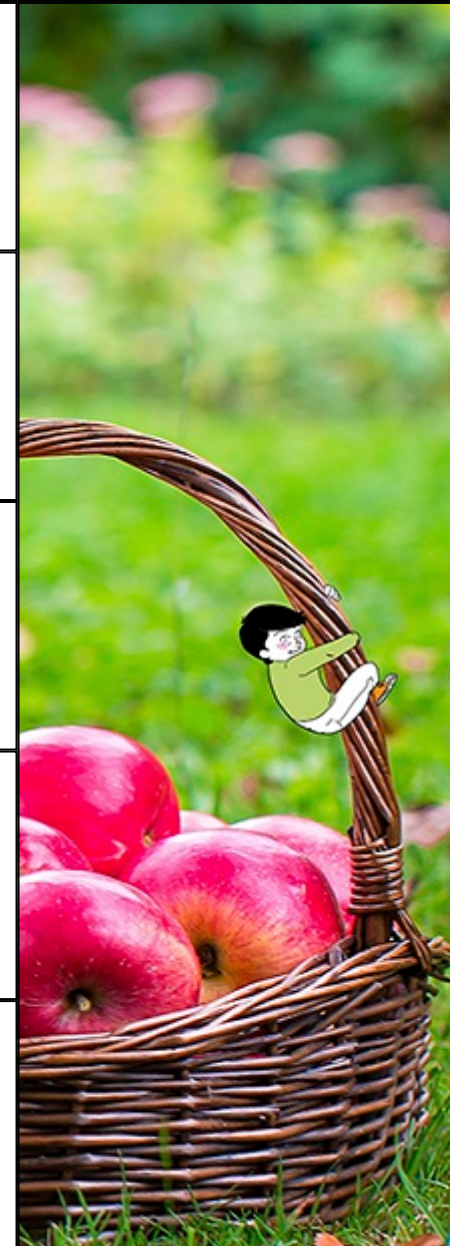
Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Carottes Bio râpées  - Vinaigrette au xérès  
 Dos de colin d'Alaska MSC  - Sauce façon blanquette  
 Pommes de terre et poireaux Béchamel   
 Verre de lait Bio   
 Cake du chef à l'orange





**ST BONNET LES OULES - ECOLE PRIVE-PRIMAIRE**  
**Du 12/01/2026 au 16/01/2026**

Menus



Lundi

Céleri râpé - Vinaigrette façon cocktail  
 Croziflette au fromage (crozets BIO)  
 Saint Nectaire AOP 🇫🇷  
**Orange Bio** 🌱

Mardi

Salade de pommes de terre, maïs - Vinaigrette  
 Filet de saumon MSC 🐟 - Sauce à l'oseille  
 Chou fleur CE2 persillé 🐟  
**Yaourt Bio** sucré 🌱  
 Chocolat barre

Mercredi

Jeudi

Chou blanc râpé - Vinaigrette au sésame  
 Bolognaise au boeuf 🇫🇷 🍴  
 /Bolognaise de **lentilles Bio** 🌱  
**Fusilli Bio** 🌱  
**Emmental Bio** râpé 🌱  
 Compote fraîche **pomme Bio** mangue 🌱 🍴

Vendredi

Cake du chef emmental et mimolette 🍴  
 Rôti de porc issu de porc Label Rouge 🇫🇷 🍴 - Sauce au jus  
 /Pané fromager  
 Epinards béchamel  
 Yaourt arôme abricot **au lait de la ferme des Aiguees** 🐄  
**Kiwi Bio** 🌱



**ST BONNET LES OULES - ECOLE PRIVE-PRIMAIRE**  
**Du 12/01/2026 au 16/01/2026**

Menus

Lundi

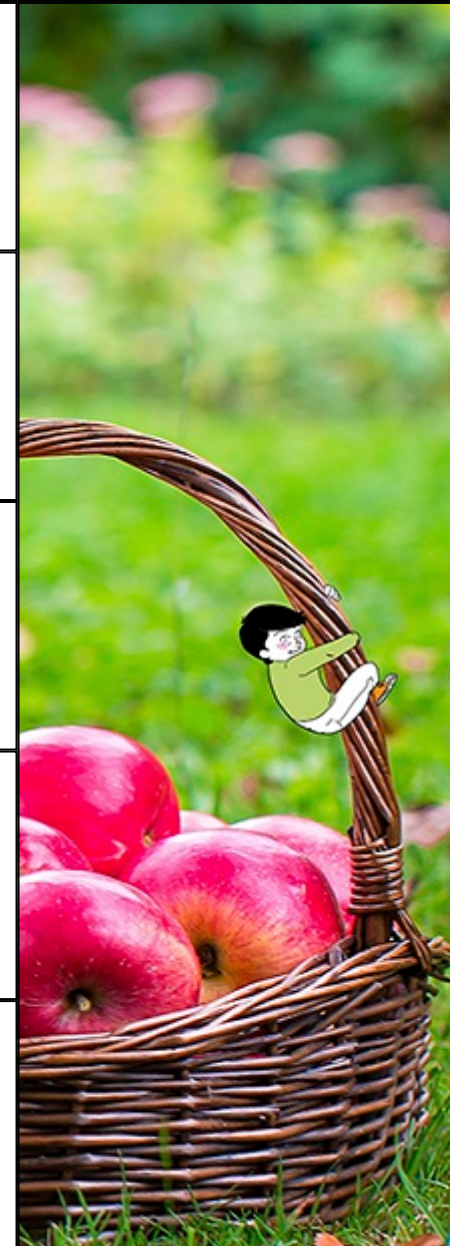
Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Salade verte - Vinaigrette au balsamique  
**Sauté de poulet** (régional) 🍷 - Sauce paprika  
 /Filet de colin d'Alaska MSC 🐟 - Sauce Paprika  
**Semoule Bio** 🌱  
 Pont l'Evêque AOP 🏰  
 Clémentine





**ST BONNET LES OULES - ECOLE PRIVE-PRIMAIRE**  
**Du 19/01/2026 au 23/01/2026**

Menus



Lundi

Taboulé d'hiver (**semoule Bio**)   
 Emincé de cuisse de poulet - Sauce champignons  
 /Filet de limande MSC - Sauce champignons  
 Brocolis  
 Cantal AOP   
**Pomme Bio**

Mardi

**Betteraves Bio** - Vinaigrette  
 Quenelle nature - Sauce tomate  
**Haricots verts Bio** persillés   
**Le rond HVE de la ferme des Ayguees (régional)**   
 Flan nappé caramel

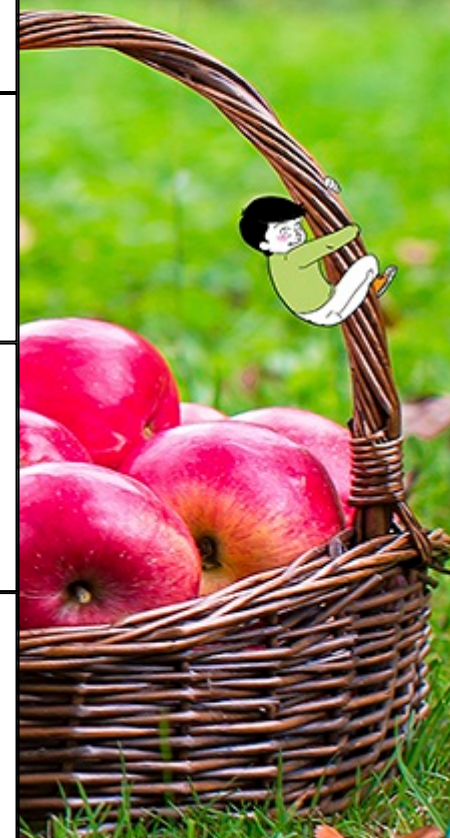
Mercredi

Jeudi

Carottes râpées - Vinaigrette aux agrumes  
 Filet de lieu noir MSC - Sauce au cumin  
 Riz de camargue IGP créole   
**Yaourt arôme vanille Bio** GAEC des 2 rivières (**régional**)   
**Orange Bio**

Vendredi

Salade iceberg - Vinaigrette au balsamique  
 Assiette de charcuteries,jambon Label Rouge et rosette   
 /Saucisses végétarienne  
 Pommes de terre vapeur  
 Fromage à raclette (cossette)  
 Pavés Bâlois



**ST BONNET LES OULES - ECOLE PRIVE-PRIMAIRE**  
**Du 19/01/2026 au 23/01/2026**

Menus



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Endives - Vinaigrette miel et balsamique (concentré)  
 Lasagnes au boeuf   
 /CC Lasagnes aux épinards et **féta AOP**   
 Suisse sucré  
**Banane Bio** 