

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

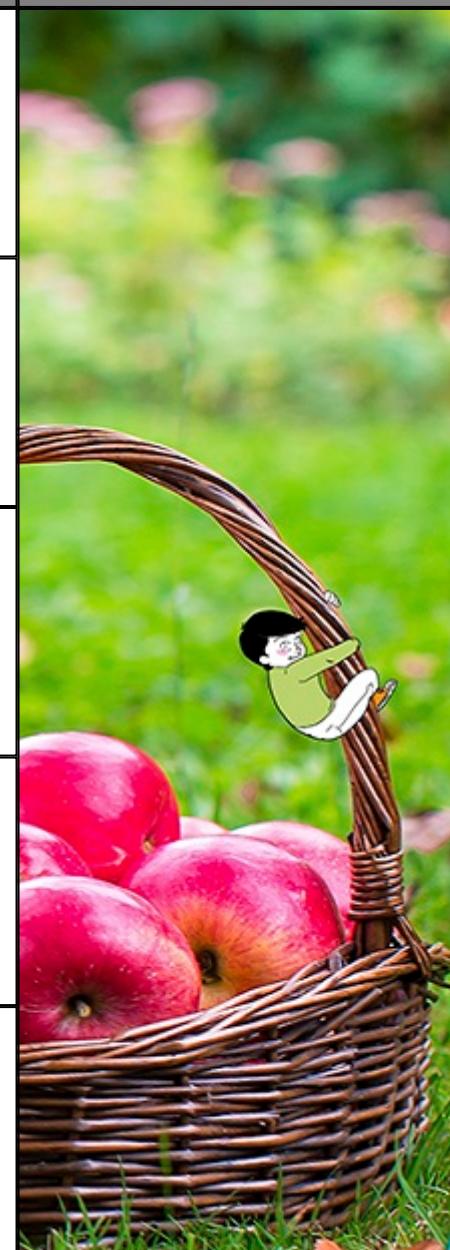
Salade iceberg - Vinaigrette
 Saucisse de Toulouse région
 /Saucisses végétarienne
Lentilles Bio au jus
 Yaourt bio arômatisé pomme de la GAEC des 2 rivières région
 Poire

Mercredi

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



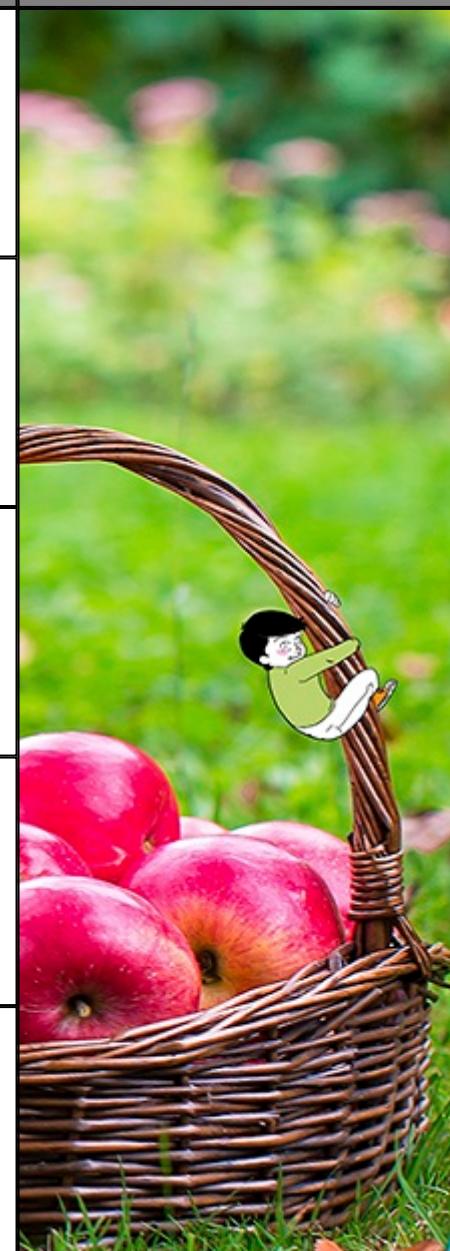
Lundi

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

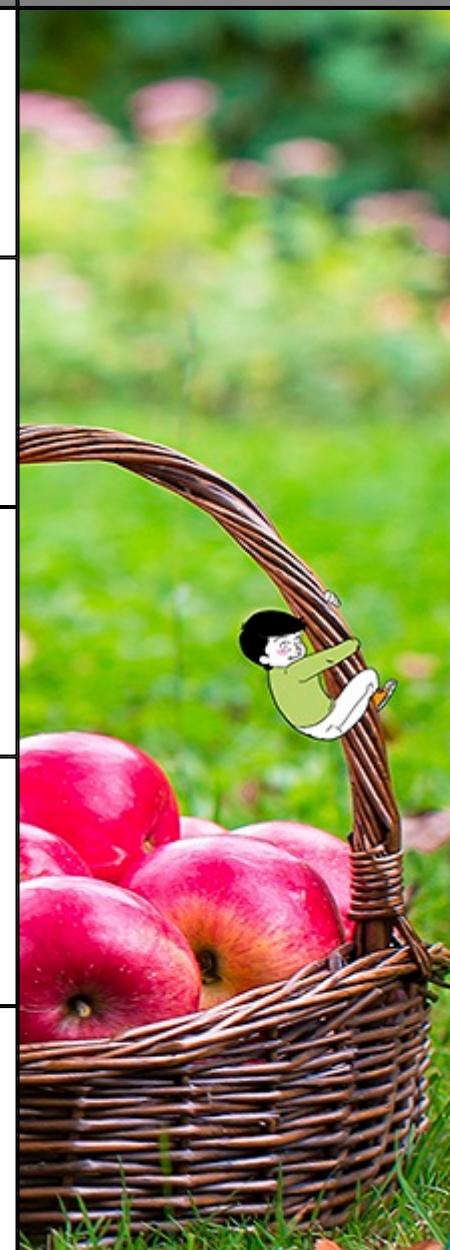
Salade de pommes de terre, maïs - Vinaigrette
 Filet de saumon MSC - Sauce à l'oseille
 Chou fleur CE2 persillé
Yaourt Bio sucré
 Chocolat barre

Mercredi

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 Ayguees**
Kiwi Bio



ST BONNET LES OULES - ECOLE PRIVE-PRIMAIRE

Du 12/01/2026 au 16/01/2026

Menus



Lundi

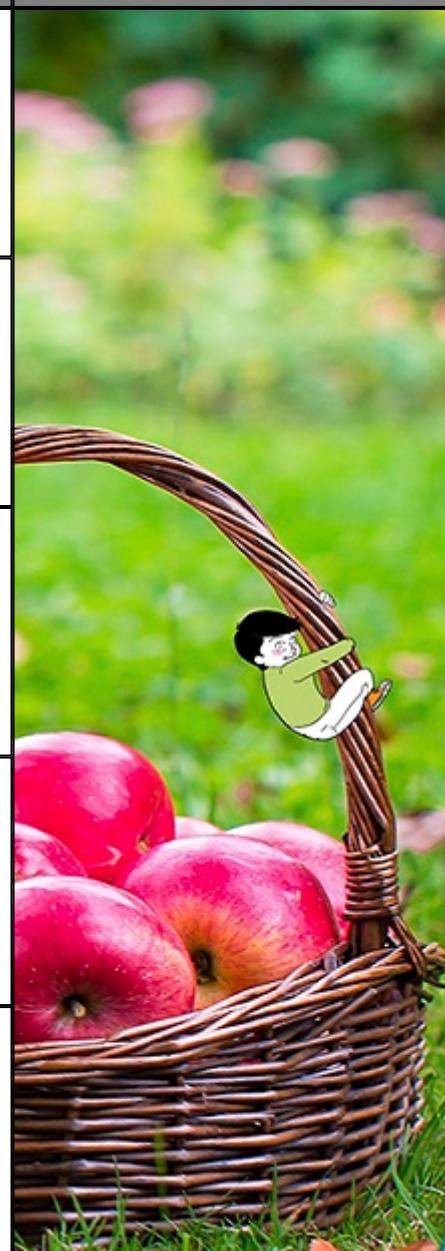
Mardi

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

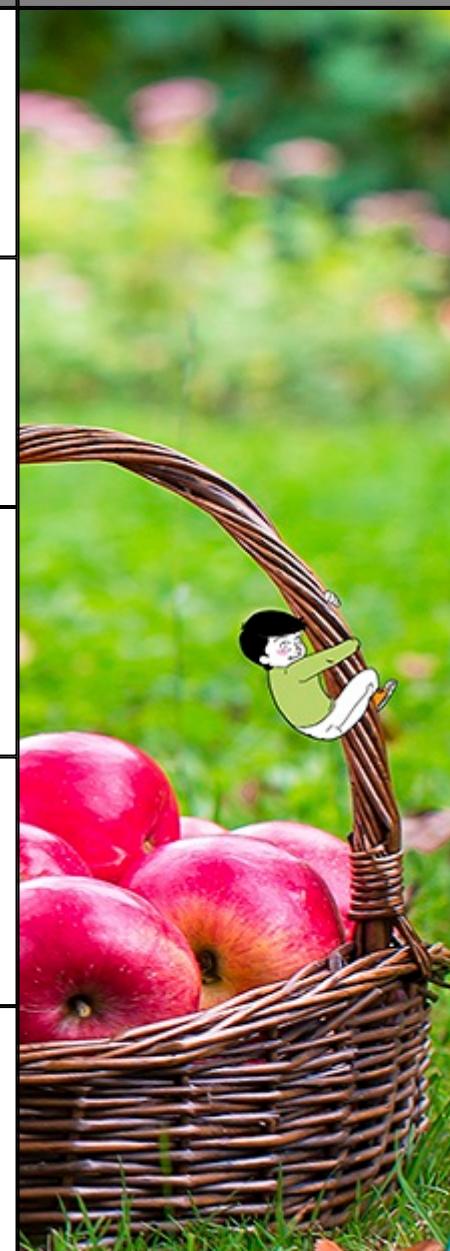
Betteraves Bio - Vinaigrette
 Quenelle nature - Sauce tomate
Haricots verts Bio persillés
Le rond HVE de la ferme des Ayguees (régional)
 Flan nappé caramel

Mercredi

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

