

MENU CANTINE SCOLAIRE

JANVIER - FEVRIER 2026

Lundi

12/01

Potage de légumes
Poisson pané
Blé
Yaourt aux fruits

19/01

Taboulé
Rouleau popeye
Compote

26/01

Betteraves
Filet de poisson sauce
citron
Semoule
Fromage blanc et
coulis de fraise

02/02

Betteraves
Lasagnes au boeuf
Salade verte
Compote

09/02

Betteraves
Steak
Haricots verts et
pommes de terre
Yaourt

Mardi

13/01

Carottes râpées
Blanquette de veau
Riz
Fromage blanc et sauce
caramel

20/01

Carottes en salade
Sauté de veau
Pommes de terres
vapeur
Yaourt

27/01

Salade verte
Tartiflette
Compote

03/02

Carottes
Emincé de veau
Riz
Fromage blanc coulis
de fraise

10/02

Potage de légumes
Poisson pané
Blé
Yaourt aux fruits

Jeudi

15/01

Crêpes aux fromage
Omelette aux pommes de
terre
Salade verte
Compote

22/01

Salade verte
Lasagnes de légumes
Compote

29/01

Macédoine de légumes
Légumes au curry
Quinoa
Yaourt

05/02

Potage aux légumes
Pizza 3 fromages
Salade verte
Fruits au sirop

12/02

Carottes râpées
Couscous végétarien
Fromage blanc

Vendredi

16/01

Lomo
Jardinière de légumes
Fromage frais
Mandarine

23/01

Pâtes carbonara
Fromage de vache
Mandarine

30/01

Chipolatas
Lentilles
Fromage de vache
Mandarine

06/02

Nuggets
Frites
Fromage frais
Gâteau au chocolat

13/02

Sauté de veau
Pommes vapeur
Fromage de vache
Pomme

Origine des aliments:

Légumes: Piétométi à Ogeu-les-Bains

Yaourts et fromage: ferme
Peyrecor à Escout

Viande et charcuterie: en circuit
court: Viande du Haut Béarn

Le veau est ogeulois: Fermes
Terrabust et Miqueu

Épicerie: Utile Ogeu-les-Bains
Pommes et poires: Aussevielle
distribué par Utile Ogeu-les-Bains
Gnocchis et pâtes fraîches: Pasta
Murani bio

Le mardi, le pain est bio
(Piétométi - Ogeu-les-Bains)



Agriculture biologique



Menu végétarien



Circuit court (Ferme Peyrecor)



OGEU
LES BAINS