

V/M ECHALAS - C.L.
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

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

Jeudi

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

Vendredi

Velouté de potiron (concentré)
 Poisson blanc meunière MSC
Haricots verts Bio persillés
Saint Môret Bio
 Galette des rois



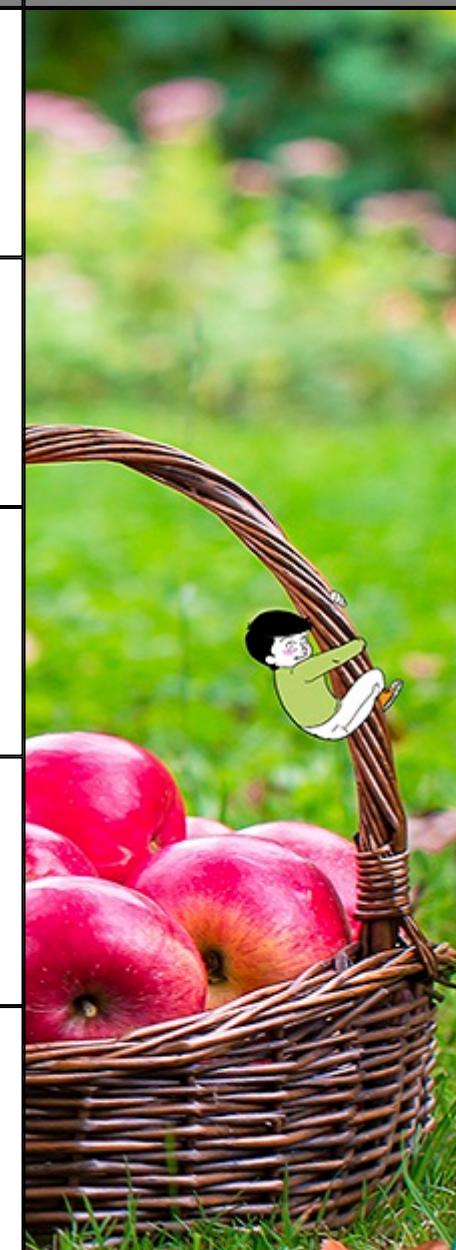
*Nos menus sont susceptibles de changer selon approvisionnement.
 Toutes nos viandes de boeuf, porc, veau sont d'origine Française.*

V/M ECHALAS - C.L.
Du 12/01/2026 au 16/01/2026

Menus



| | | |
|--|----------|---|
| | Lundi | <p>Céleri râpé - Vinaigrette façon cocktail Croziflette au fromage (crozets BIO) Saint Nectaire AOP Orange Bio </p> |
| | Mardi | <p>Salade de pommes de terre, maïs - Vinaigrette Filet de saumon MSC - Sauce à l'oseille Chou fleur CE2 persillé Yaourt Bio sucré Chocolat barre</p> |
| | Mercredi | <p>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</p> |
| | Jeudi | <p>Chou blanc râpé - Vinaigrette au sésame Bolognaise au boeuf /Bolognaise de lentilles Bio Fusilli Bio Emmental Bio râpé Compote fraîche pomme Bio mangue </p> |
| | Vendredi | <p>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 </p> |



*Nos menus sont susceptibles de changer selon approvisionnement.
 Toutes nos viandes de boeuf, porc, veau sont d'origine Française.*

V/M ECHALAS - C.L.
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

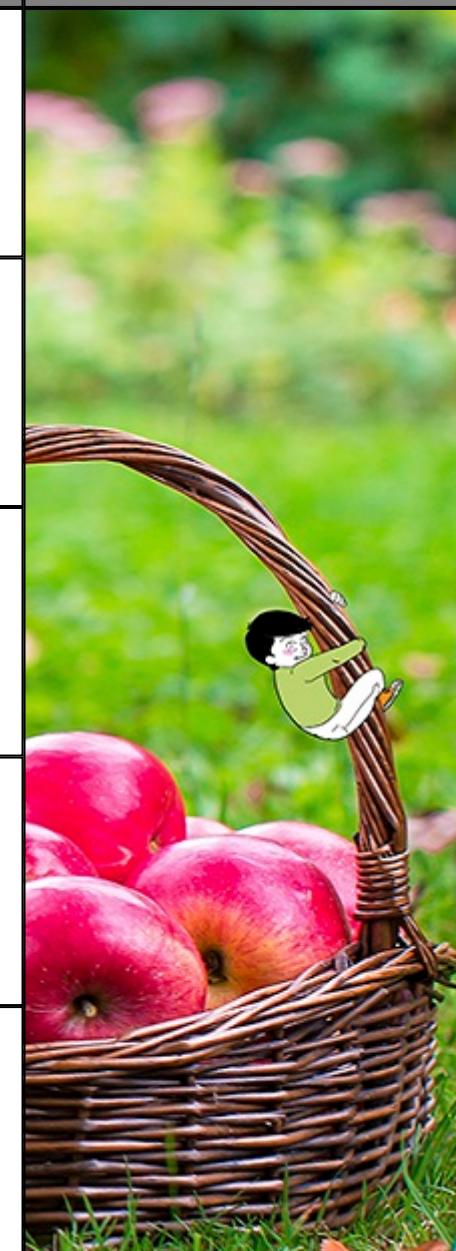
Betteraves Bio - Vinaigrette
Quenelle nature - Sauce tomate
Haricots verts Bio persillés
Le rond HVE de la ferme des Ayguees (régional)
Flan nappé caramel

Mercredi

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

Jeudi

Vendredi



*Nos menus sont susceptibles de changer selon approvisionnement.
Toutes nos viandes de boeuf, porc, veau sont d'origine Française.*