

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 aromatisé pomme de la GAEC des 2 rivières région 🌱🍷  
Poire

Mercredi

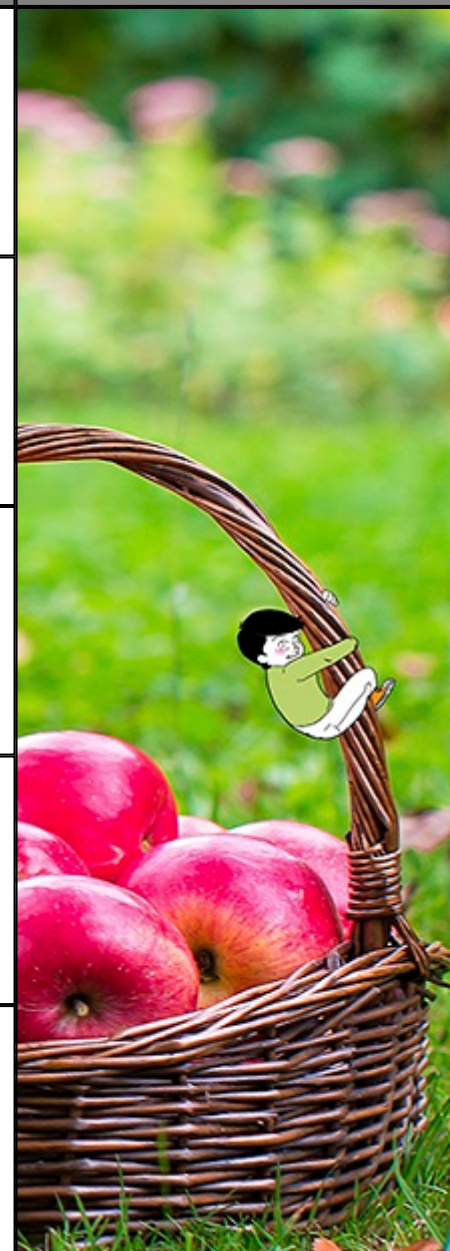
**Carottes Bio** râpées 🌱 - Vinaigrette au xérès  
Dos de colin d'Alaska MSC 🐟 - Sauce façon blanquette  
Pommes de terre et poireaux Béchamel 🍷  
Verre de **lait Bio** 🌱  
Cake du chef à l'orange

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



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

Menus

api

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

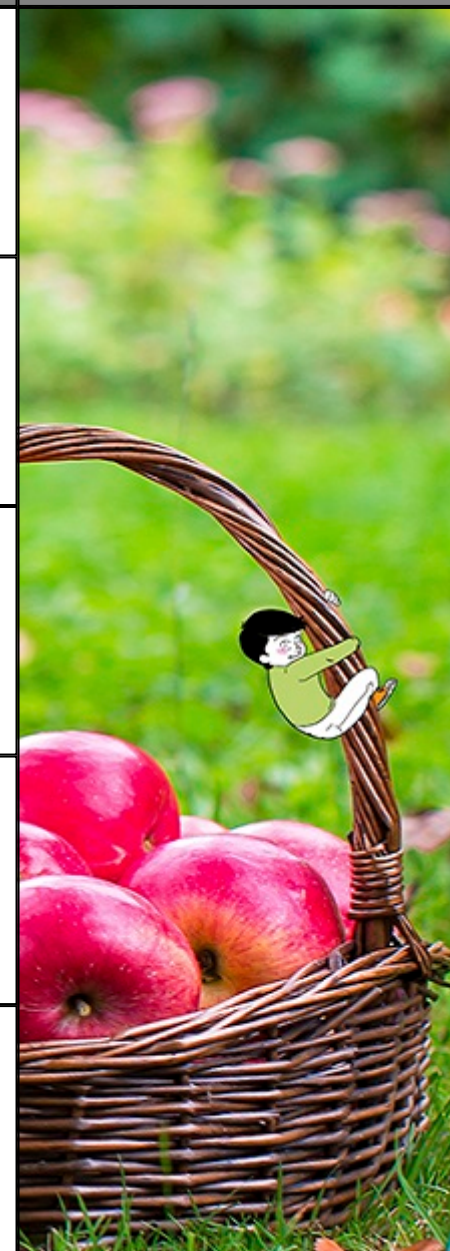
Salade verte - Vinaigrette au balsamique  
**Sauté de poulet** (régional) - Sauce paprika  
/Filet de colin d'Alaska MSC - Sauce Paprika  
**Semoule Bio**  
Pont l'Evêque AOP  
Clémentine

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**





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

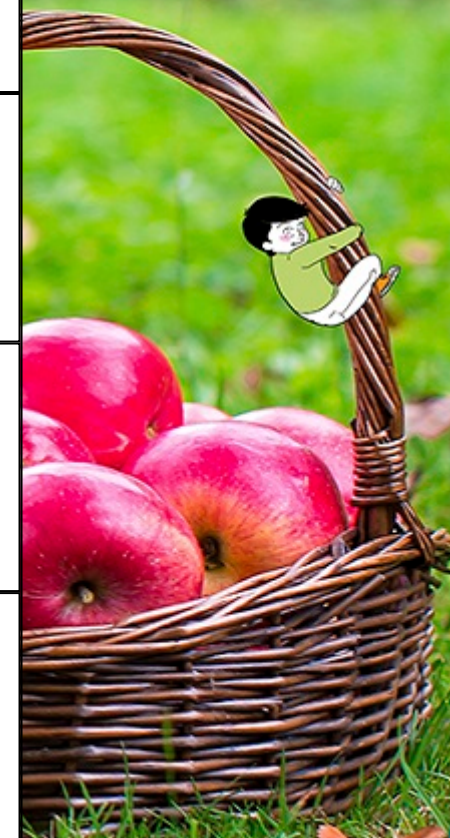
**Betteraves Bio** - Vinaigrette  
Quenelle nature - Sauce tomate  
**Haricots verts Bio** persillés  
**Le rond HVE de la ferme des Ayguees (régional)**  
Flan nappé caramel

Mercredi

Endives - Vinaigrette miel et balsamique (concentré)  
Lasagnes au boeuf  
/CC Lasagnes aux épinards et **fêta 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.