



Ste Procule

Maternelle



CUISINONS
L'AVENIR
AVEC PASSION

Poisson frais "Le Poisson
livreur"



Produit Bio



Légende

Marqueurs certifiés (Label Rouge - AOP -
AOC - HVE - MSC - IGP)



Produit Local



DÉJEUNER

lundi 3 janvier 2022

BETTERAVES EN SALADE BIO 

PASTA PARTY

SAUCE TOMATE OU AU BLEU

FROMAGE

ILE FLOTTANTE "Cuisinée par le
chef"

mardi 4 janvier 2022

FEUILLETÉ AU FROMAGE

CARI DE BOEUF CRÉOLE VBF "Local
58" "Recette de Marie-Laure" 

CELERI AU BEURRE

FROMAGE

FRUIT DE SAISON

jeudi 6 janvier 2022

CHOU BLANC "Local 63" 
VINAIGRETTE

NUGGET'S DE VOLAILLE,
MAYONNAISE

CAROTTES À L'ÉTUVÉE

LAITAGE

GALETTE DES ROIS

vendredi 7 janvier 2022

POTAGE DE LÉGUMES

FILET DE POISSON MSC "Frais" 
SAUCE AURORE

SEMOULE

FROMAGE

FRUIT DE SAISON

Retrouvez la recette
du mois sur votre
Soyons Complice

réparations culinaires sont **cuisinées** sur place
avec une majorité de **produits frais**



DÉJEUNER

Menu des élèves classe de CP

lundi 10 janvier 2022

OEUF DUR, MAYONNAISE

RAVIOLIS PUR BOEUF VBF

"GRATINÉS"

PETIT SUISSE

GÂTEAU AU CHOCOLAT "Cuisiné
par le chef"

mardi 11 janvier 2022

BOUILLON VERMICELLES

QUICHE AUX FROMAGES "Cuisinée
par le chef"

SALADE VERTE

St NECTAIRE FERMIER AOP "Gaec
les marmottes Local 63"

BANANE BIO

jeudi 13 janvier 2022

COLESLAW

BOEUF FAÇON CARBONADE VBF
"Local 58"

POMMES NOISETTE

FROMAGE

TARTE AU CITRON

vendredi 14 janvier 2022

SALADE DE POMMES DE TERRE
"Local 63"

POISSON MEUNIÈRE

ÉPINARDS À LA CRÈME

YAOURT AROMATISÉ HVE "Coeur
de fermier Local 63"

COMPOTE POMME / ABRICOT

Retrouvez la recette
du mois sur votre
Soyons Complice

réparations culinaires sont **cuisinées** sur place
avec une majorité de **produits frais**





Ste Proculle

Maternelle



CUISINONS
L'AVENIR
AVEC PASSION

Poisson frais "Le Poisson
livreur"



Produit Bio



Légende

Marqueurs certifiés (Label Rouge - AOP -
AOC - HVE - MSC - IGP)



Produit Local



DÉJEUNER

lundi 17 janvier 2022

SALADE DE PERLES

HACHIS PARMENTIER

"Cuisiné par le chef"

St NECTAIRE FERMIER AOP "Gaec
les marmottes Local 63"

FRUIT DE SAISON

mardi 18 janvier 2022

SALADE D'ENDIVES

LONGE DE PORC VPF "Local 58"
AUX HERBES

BOULGOUR

FROMAGE

ENTREMETS VANILLE

Menu Cocoon and Cooking

jeudi 20 janvier 2022

CAROTTES RÂPÉES

PÂTÉ AUX POMMES DE TERRE
"Local 63"

"Cuisiné par le chef"

YAOURT AROMATISÉ HVE "Coeur
de fermier Local 63"

PARIS-BREST

vendredi 21 janvier 2022

CRÊPE AU FROMAGE

FILET DE POISSON MSC "Frais" EN
SAUCE

POÊLÉE DE CHAMPIGNONS À LA
CIBOULETTE

LAITAGE

BANANE BIO

Retrouvez la recette
du mois sur votre
Soyons Complice

réparations culinaires sont **cuisinées** sur place
avec une majorité de **produits frais**





Ste Procule

Maternelle



CUISINONS
L'AVENIR
AVEC PASSION

Poisson frais "Le Poisson
livreur"



Produit Bio



Légende

Marqueurs certifiés (Label Rouge - AOP -
AOC - HVE - MSC - IGP)



Produit Local




DÉJEUNER

lundi 24 janvier 2022

BETTERAVES BIO VINAIGRETTE 

PENNE

SAUCE TOMATE / BASILIC

St NECTAIRE FERMIER AOP "Gaec
les marmottes Local 63" 

GÂTEAU AU CHOCOLAT "Cuisiné
par le chef"

mardi 25 janvier 2022

RADIS, BEURRE

HAUT DE CUISSE DE POULET
VÉGÉTAL "Local 63" 

PURÉE DE CÉLERI "Local 63" 

LAITAGE

FRUIT DE SAISON

jeudi 27 janvier 2022

VELOUTÉ DE POTIRON "Local 63" 

TARTIFLETTE

"Cuisinée par le chef"

FROMAGE

COMPOTE

vendredi 28 janvier 2022

PIZZA

QUENELLES DE POISSON
GRATINÉES

CHOUX-FLEURS PERSILLÉS

FROMAGE

FRUIT DE SAISON

Retrouvez la recette
du mois sur votre
Soyons Complice

réparations culinaires sont **cuisinées** sur place
avec une majorité de **produits frais**





Ste Proculle

Maternelle



CUISINONS
L'AVENIR
AVEC PASSION

Poisson frais "Le Poisson
livreur"



Produit Bio



Légende

Marqueurs certifiés (Label Rouge - AOP -
AOC - HVE - MSC - IGP)



Produit Local



DÉJEUNER

lundi 31 janvier 2022

SALADE DE BLÉ

SAUCISSE DE TOULOUSE GRILLÉE
VPF "Local 58"



CHOU VERT BRAISÉ "Local 63"



FROMAGE

CRUMBLE AUX POMMES "Cuisiné
par le chef"

*Menu des élèves
Classe de CE1*

mardi 1 février 2022

CAROTTES RÂPÉES "Local 63"



HARICOTS ROUGES AU CHÈVRE
"FAÇON CHILI"

"Cuisiné par le chef"

FROMAGE

LIÉGEOIS AU CHOCOLAT

jeudi 3 février 2022

PAMPLEMOUSSE AUX CREVETTES

STEAK HACHÉ SAUCE AU BLEU

BROCOLIS AU BEURRE

St NECTAIRE FERMIER AOP "Gaec
les marmottes Local 63"



CRÊPE CHANDELEUR

vendredi 4 février 2022

POTAGE DE LÉGUMES

FILET DE POISSON MSC "Frais"
SAUCE HOLLANDAISE



POMMES DE TERRE VAPEUR "Local
63"



YAOURT AROMATISÉ HVE "Coeur
de fermier Local 63"



BANANE BIO



Retrouvez la recette
du mois sur votre
Soyons Complice

réparations culinaires sont **cuisinées** sur place
avec une majorité de **produits frais**





DÉJEUNER

Menu Cocoon and Cooking

lundi 7 février 2022

CHOU ROUGE "Local 63" AUX
POMMES



NUGGET'S DE VOLAILLE, KETCHUP

NAVETS AU JUS

St NECTAIRE FERMIER AOP "Gaec
les marmottes Local 63"



FLAN PATISSIER D'ENFANCE
"Recette de Marie-Laure"

mardi 8 février 2022

ROSETTE ET CORNICHONS

SAUTÉ DE VEAU MARENGO VBF
"Local 58"



RIZ DE CAMARGUE IGP



FROMAGE

FRUIT DE SAISON

jeudi 10 février 2022

VELOUTÉ DE POTIRON "Local 63"



LASAGNES RICOTTA/ÉPINARDS

"Cuisinées par le chef"

FROMAGE

PANNA COTTA AUX FRUITS
ROUGES "Cuisinée par le chef"

vendredi 11 février 2022

POMELOS

POISSON PANÉ, CITRON

DUO CHOU-FLEUR ET CHOU
ROMANESCO

YAOURT AROMATISÉ HVE "Coeur
de fermier Local 63"



ROULÉ À LA CONFITURE
D'ABRICOTS

Retrouvez la recette
du mois sur votre
Soyons Complice

réparations culinaires sont **cuisinées** sur place
avec une majorité de **produits frais**

