



ECOLE PECH DU VERS

 **PRODUITS BIO**
 **PÊCHE DURABLE**

 **PRODUITS LABELLISÉS**
 **PRODUITS LOCAUX**

 Tous nos plats sont préparés et servis par nos Chefs sur place dans nos cuisines.

 **MENU VÉGÉTARIEN**
 **GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE**

 **DESSERTS MAISON**
 **NOUVEAUTÉS DU MOIS**

lundi 02 janvier	mardi 03 janvier	mercredi 04 janvier	jeudi 05 janvier	vendredi 06 janvier
	Menu végétarien 			
	1/2 POMELOS		FEUILLETÉ À LA VIANDE	COLESLAW
	PANE MOZARELLA		PORC AU CARMEL	PAVÉ DE HOKI À LA TOMATE
	MACARONI		CHOUX FLEURS PERSILLE	SEMOULE
	YAOURT		FLAN AU CARMEL	GALETTE DES ROIS



ECOLE PECH DU VERS

 **PRODUITS BIO**
 **PÊCHE DURABLE**

 **PRODUITS LABELLISÉS**
 **PRODUITS LOCAUX**

 Tous nos plats sont préparés et blanchés par nos Chefs sur place dans nos cuisines.

 **MENU VÉGÉTARIEN**
 **GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE**

 **DESSERTS MAISON**
 **NOUVEAUTÉS DU MOIS**

lundi 02 janvier	mardi 03 janvier	mercredi 04 janvier	jeudi 05 janvier	vendredi 06 janvier
Menu vegetarien 				
	I/2 POMELOS		FEUILLETÉ À LA VIANDE	COLESLAW
	PANE MOZARELLA		PORC AU CARMEL	PAVÉ DE HOKI À LA TOMATE
	MACARONI		CHOU FLEUR PERSILLES	SEMOULE
	HARICOTS BEURRE		RIZ PILAFF	LÉGUMES COUSCOUS
	FROMAGE BLANC		CANTADOU	BRIE
	POIRE AU CARMEL		FLAN AU CARMEL	GALETTE DES ROIS



ECOLE PECH DU VERS

 **PRODUITS BIO**
 **PÊCHE DURABLE**

 **PRÉVENTION ALLERGIE**
 **PRODUITS LOCAUX**

 Tous nos plats sont préparés et servis
par nos Chefs sur place dans vos cuisines

 **MENU VÉGÉTARIEN**
 **GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE**

 **DESSERTS MAISON**
 **NOUVEAUTÉS DU MOIS**

lundi 09 janvier		mardi 10 janvier		jeudi 12 janvier		vendredi 13 janvier	
				Menu végétarien 			
BETTERAVE		POTAGE		CRÊPE AU FROMAGE		SALADE HARICOTS VERT	
SAUTE DE POULET		SAUCISSE DE TOULOUSE		PARMENTIER VÉGIE		POISSON PANE	
BLE		FRITES		CANTADOU		PETITS POIS AU JUS	
FRUITS		MOUSSE CHOCOLAT		YAOURT		YAOURT	



ECOLE PECH DU VERS

 **PRODUITS BIO**
 **PÊCHE DURABLE**

 **PRODUITS LABELLISÉS**
 **PRODUITS LOCAUX**

 Tous les plats sont préparés en cuisine
par nos chefs sur place dans nos cuisines

 **MENU VÉGÉTARIEN**
 **GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE**

 **DESSERTS MAISON**
 **NOUVEAUTÉS DU MOIS**

Lundi 09 janvier

mardi 10 janvier

mercredi 11 janvier

jeudi 12 janvier

vendredi 13 janvier

Menu végétarien



BETTERAVE	POTAGE		CRÊPE AU FROMAGE	SALADE HARICOTS VERT
SAUTE DE POULET	SAUCISSE DE TOULOUSE		PARMENTIER VÉGIE	POISSON PANE
POÊLÉE DE LÉGUMES	FRITES			PETITS POIS AU JUS
BLE	HARICOTS PLATS		COURGETTES	TORTI
EDAM			CANTADOU	YAOURT
FRUITS	MOUSSE CHOCOLAT		YAOURT <i>de Polve</i>	FRUITS



ECOLE PECH DU VERS



PRODUITS BIO



PÊCHE DURABLE



PRODUITS LABELLISÉS



PRODUITS LOCAUX



À quel titre nous avons préparé les repas
sur nos Chênes sur place. Nous vous remercions
de votre confiance.



MENU VÉGÉTARIEN



GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE



DESSERTS MAISON



NOUVEAUTÉS DU MOIS

lundi 16 janvier	mardi 17 janvier	mercredi 18 janvier	jeudi 19 janvier	vendredi 20 janvier
CAROTTES RAPEE	MACEDOINE		CHOU BLANC	POTAGES
ROUGAIL SAUCISSE	CORDON BLEU		SAUTE DE BOEUF	POISSON
RIZ	ÉCRASÉ DE POMME DE TERRE DU CHEF		POMME VAPEUR	PÂTES
GATEAU BASQUES	COMPOTE DE POMMES		LIEGEOIS AU CHOCOLAT	FRUITS DE SAISON



ECOLE PÉCH DU VERS

PRODUITS BIO
PÊCHE DURABLE

PRODUITS LABELLISÉS
PRODUITS LOCAUX



MENU VÉGÉTARIEN
GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE

DESSERTS MAISON
MÉNAGEMENTS DU PAYS

lundi 16 janvier	mardi 17 janvier	mercredi 18 janvier	jeudi 19 janvier	vendredi 20 janvier
CAROTTES RAPEE	MACEDOINE		CHOU BLANC	POMMES
ROUGAIL SAUCISSE	CORDON BLEU		SAUTE DE BOEUF	PORCEON
RIZ JULIENNE DE LEGUMES	ÉCRASÉ DE POMME DE TERRE DU CHEF		CAROTTES PERMILLÉES POMMES VAPEUR	PÂTES
FROMAGE	LAITAGE		FROMAGE	YOGURT SUCRÉ
GATEAU BASQUE	COMPOTE POMME		LIEGEON AU CHOCOLAT	FRUITS DE SAISON



ECOLE PECH DU VERS



PRODUITS BIO

PÊCHE DURABLE



PRODUITS LABELLISÉS

PRODUITS LOCAUX



MENU VÉGÉTARIEN

GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE



DESSERTS MAISON

NOUVEAUTÉS DU MOIS



Tous nos produits sont produits et distribués
par nos Chefs sur place dans nos cuisines

lundi 23 janvier	mardi 24 janvier	mercredi 25 janvier	jeudi 26 janvier	vendredi 27 janvier
Menu végétarien 				
TABOULÉ MENTHE	SALADE		COLESLAW	PIZZA
MAC'N'CHEESE	TARTIFLETTE DU CHEF		CUISSE DE POULET	FILET DE COLIN SAUCE CITRONEE
BROCOLIS PERSILLÉS	MELANGES DE LEGUMES		LENTILLES	RIZ
FRUITS DE SAISON	YAOURT		CROISILLONS AUX ABRICOTS	FRUITS



ECOLE PECH DU VERS



Tous les plats sont préparés en cuisine
dans les chais sur place dans une cuisine.



PRODUITS BIO



PÊCHE DURABLE



PRODUITS LABELLISÉS



PRODUITS LOCAUX



MENU VÉGÉTARIEN



GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE



DESSERTS MAISON



NOUVEAUTÉS DU MOIS

lundi 23 janvier

mardi 24 janvier

mercredi 25 janvier

jeudi 26 janvier

vendredi 27 janvier

Menu végétarien



TABOULÉ MENTHE	SALADE		COLESLAW	PIZZA
MAC'N'CHEESE	TARTIFLETTE DU CHEF		CUISSE DE POULET	FILET DE COLIN SAUCE CITRONEE
BROCOLIS PERSILLÉS	MELANGES DE LEGUMES		HARICOT BEURRE LENTILLES CUISINÉES	RIZ PETITS POIS CAROTTES
FROMAGES	BRIE		FROMAGE	FROMAGE BLANC AROMATISE
FRUITS DE SAISON	YAOURT		CROISILLONS AUX ABRICOTS	FRUITS



ECOLE PECH DU VERS



PRODUITS BIO



PÊCHE DURABLE



PRODUITS LABELISÉS



PRODUITS LOCAUX



MENU VÉGÉTARIEN



GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE



DESSERTS MAISON



NOUVEAUTÉS DU MOIS

lundi 30 janvier	mardi 31 janvier	mercredi 01 février	jeudi 02 février	vendredi 03 février
Menu vegetarian		Chandeleur		
POTAGES	SALADE DE POIS CHICHE À L'ORIENTALE		SALADE DE HARICOTS COCO	FRIAND FROMAGE
STEAK HACHE	DALH DE LENTILLES		GALETTE DE BLÉ NOIR JAMBON	NUGGET'S DE POISSON
SPAGUETTI	HARICOTS VERTS		SALADE VERTE	EPINARDS AU CURRY
CHOU-FLEUR À LA CRÈME	RIZ BIO		POMMES DE TERRE VAPEUR	BLÉ PILAFF
FROMAGE	BRIE		EMMENTAL	BUCHETTE DE CHEVRE
YAOURT AROMATISÉ	FRUITS DE SAISON		CREPE DE LA CHANDELEUR	BANANE BIO



ECOLE PECH DU VERS



PRODUITS BIO
PÊCHE DURABLE



PRODUITS LABELISÉS
PRODUITS LOCAUX



MENU VÉGÉTARIEN
GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE



DESSERTS MAISON
NOUVEAUTÉS DU MOIS

lundi 06 février	mardi 07 février	mercredi 08 février	jeudi 09 février	vendredi 10 février
Menu vegetarian 				
JULIENNE DE CAROTTES	CREMEUX D'HARICOTS BLANC		CRÈME DUBARRY	DUO DE SAUCISSONS ET CORNICHONS
COUSCOUS POULET	LASAGNES VÉGÉTARIENNES (BUTTERNUT, ÉPINARDS)		CUISSE DE POULET DU GERS ROTIE AUX HERBES	FILET MEUNIER ET CITRON
SEMOULE	PURÉE DE CAROTTES		FRITES	HARICOTS PLATS SAUTÉS
PANNA COTTA COULIS DE MANGUE	ORANGE		CROUSTADE AUX POMMES	BANANE AU FOUR



ECOLE PECH DU VERS

 **PRODUITS BIO**
 **PÊCHE DURABLE**

 **PRODUITS LABELLISÉS**
 **PRODUITS LOCAUX**

 **MENU VÉGÉTARIEN**
 **GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE**

 **DESSERTS MAISON**
 **NOUVEAUTÉS DU MOIS**

lundi 06 février

mardi 07 février

mercredi 08 février

jeudi 09 février

vendredi 10 février

Menu végétarien



JULIENNE DE CAROTTES	CREMEUX D'HARICOTS BLANC		CRÈME DUBARRY	DUO DE SAUCISSONS ET CORNICHONS
COUSCOUS POULET	LASAGNES VÉGÉTARIENNES (BUTTERNUT, ÉPINARDS)		CUISSE DE POULET DU GERS ROTIE AUX HERBES	FILET MEUNIER ET CITRON
SEMOULE	PURÉE DE CAROTTES		FRITES	HARICOTS PLATS SAUTÉS
LEGUMES COUSCOUS	POMME VAPEUR		CHOUX DE BRUXELLES	COQUILLETES
SAINT NECTAIRE	CAMEMBERT		FROMAGE BLANC AU SUCRE	BRIE
PANNA COTTA COULIS DE MANGUE	ORANGE		CROUSTADE AUX POMMES	BANANE AU FOUR



ECOLE PECH DU VERS

 **PRODUITS BIO**
 **PÊCHE DURABLE**

 **PRODUITS LABELISÉS**
 **PRODUITS LOCAUX**

 **MENU VÉGÉTARIEN**
 **GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE**

 **DESSERTS MAISON**
 **NOUVEAUTÉS DU MOIS**

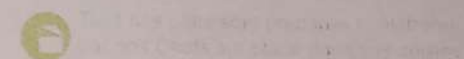
lundi 13 février		mardi 14 février		mercredi 15 février		jeudi 16 février		vendredi 17 février	
Menu végétarien 									
CAPPUCINO DE CAROTTES		SALADE TROPICALE				VÉLOUTÉ DE POIS CASSÉ		MENU ECORESponsable	
WOK DE BOEUF AU SOJA		VAPATA				ESCALOPE DINDE NORMANDE			
SEMOULE BIO 		PANAIS RÔTI AU MIEL				ENDIVES BRAISÉES			
BANANA BREAD		BEIGNET CHOCOLAT				FRUIT DE SAISON			



ECOLE PECH DU VERS

 **PRODUITS BIO**
 **PÊCHE DURABLE**

 **PRODUITS LABELLISÉS**
 **PRODUITS LOCAUX**



 **MENU VÉGÉTARIEN**
 **GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE**

 **DESSERTS MAISON**
 **NOUVEAUTÉS DU MOIS**

lundi 13 février

mardi 14 février

mercredi 15 février

jeudi 16 février

vendredi 17 février

Menu végétarien

CAPPUCINO DE CAROTTES	SALADE TROPICALE		VÉLOUTÉ DE POIS CASSÉ	MENU ECORESPONSABLE
WOK DE BOEUF AU SOJA	VAPATA		ESCALOPE DINDE NORMANDE	
SEMOULE BIO 	PANAIS RÔTI AU MIEL		ENDIVES BRAISÉES	
SALSIFIS EN DEUX CUISSONS	RIZ BRÉSILIEN		POTERRE GRENAILLES	
MIMOLETTE	BRIE		YAOURT	
BANANA BREAD	BEIGNET CHOCOLAT		FRUIT DE SAISON	