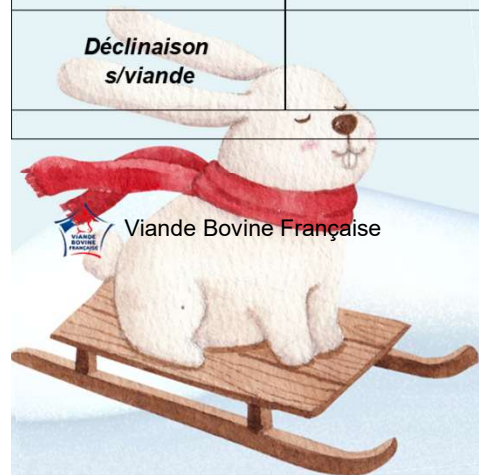



Menus du 29 décembre au 4 janvier 2026




	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Boulgour à l'oriental	Potage maison et croûtons	Salade verte et dés de cheddar/gouda	1er Janvier	Betteraves BIO vinaigrette
Déclinaison s/viande					
Plat principal	Aiguillettes de poulet	Poisson pané plein filet, citron	Couscous merguez		Boules de bœuf au jus
Déclinaison s/viande	Omelette		Assortiment de légumes et pois chiches façon couscous		Boulettes végétales au jus
Accompagnement	Petit pois au jus	Haricots beurres aux aromates	Semoule		Gratin de blettes
Fromage / Laitage	Samos	Mimolette à la coupe	Yaourt aromatisé BIO		Emmental BIO
Dessert	Fruit de saison BIO	Twibio chocolat	Fruit de saison		Tarte aux pommes
Déclinaison s/viande					


Menus établis sous réserve des contraintes d'approvisionnement



 Viande Bovine Française

 Produit en Occitanie

 Fait maison

 Agriculture Biologique

 Lait collecté et transformé en France

  France Agrimer



« Pour consulter les allergènes, scannez notre QR CODE ».



	Lundi	Mardi EPIPHANIE	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Potage maison et croûtons	Carottes râpées et vinaigrette au miel	Œufs durs mayonnaise	Salade d'artichauts	Haricots plats persillés
Déclinaison s/viande					
Plat principal	Barquitas au boeuf	Poulet tandoori	Tartiflette	Escalope viennoise	Haché féverole façon bolognaise
Déclinaison s/viande	Barquitas aux haricots rouges	Lentilles sauce Tandoori	Tartiflette végétarienne	Crousti fromage	
Accompagnement	Salade verte	Riz safrané		Purée de courgettes	Pâtes BIO, fromage
Fromage / Laitage	Bûchette vache/chèvre à la coupe	Yaourt nature BIO	Vache qui rit BIO	Yaourt à la banane BIO	Saint Paulin BIO
Dessert	Fruit de saison BIO	Galette des Rois	Fromage blanc	Fruit de saison	Cake aux amandes
Menus établis sous réserve des contraintes d'approvisionnement					



Viande Bovine Française



Produit en Occitanie



Fait maison



Agriculture Biologique



Lait collecté et transformé en France



France Agrimer



« Pour consulter les allergènes, scannez notre QR CODE ».

Menus du 12 au 18 janvier 2026



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Céleri rémoulade	Potage maison et croûtons	Crêpe au fromage	Chou fleur sauce cocktail	Mortadelle
Déclinaison s/viande					Concombres en salade
Plat principal	Saucisse de Strasbourg	Jambon blanc Supérieur	Raviolis BIO aux légumes	Fondant de volaille à la Normande	Nuggets de poisson, citron
Déclinaison s/viande	Samossas aux légumes	Croq veggie		Lentilles à la Normande	
Accompagnement	Purée de carottes	Pâtes BIO, fromage	légumes sauce Napolitaine	Pommes Dauphine	Blé au beurre
Fromage / Laitage	Chanteneige BIO	Crème dessert vanille BIO	Samos	Tomme blanche à la coupe	Gouda BIO
Dessert	Pêche au sirop léger	Palmiers feuilletés	Fruit de saison	Pompon cœur cacao	Gâteau basque
Menus établis sous réserve des contraintes d'approvisionnement					



Viande Bovine Française



Produit en Occitanie



Fait maison



Agriculture Biologique



Lait collecté et transformé en France



France Agrimer



« Pour consulter les allergènes, scannez notre QR CODE ».

Menus du 19 au 25 janvier 2026



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Carottes râpées	Potage maison et croûtons	Œuf dur, mayonnaise	Salade Piémontaise	Salade verte
Déclinaison s/viande				Salade Parmentière	
Plat principal	Haché de veau au jus	Fondant de poulet façon Osso Bucco	Pizza 3 fromages	Poisson meunière, citron	Hot dog
Déclinaison s/viande	Steak végétal au jus	Tortilla sauce piperade			Hot dog végétarien
Accompagnement	Purée de chou fleur persillé	Pâtes BIO, fromage	Salade verte	Côtes de blettes en béchamel	Chips
Fromage / Laitage	Carré frais BIO	Petit suisse aux fruits	Saint Nectaire AOP	Yaourt nature sucré BIO	Cantal à la coupe
Dessert	Semoule au lait	Ananas au sirop léger	Fruit de saison BIO	Clafoutis aux poires maison	Fruit de saison BIO

Menus établis sous réserve des contraintes d'approvisionnement



Viande Bovine Française



Produit en Occitanie



Fait maison



Agriculture Biologique



Lait collecté et transformé en France



France Agrimer



« Pour consulter les allergènes, scannez notre QR CODE ».