

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		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	1er Janvier	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 ».

Menus du 5 au 11 janvier 2026



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

Menus établis sous réserve des contraintes d'approvisionnement



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	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



Produit en Occitanie



Viande Bovine Française



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



Produit en Occitanie



Fait maison



Agriculture Biologique



Lait collecté et transformé en France



France Agrimer



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