



Menus du 26 janvier au 1er février 2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade coleslaw	Soupe Paysanne, croûtons	Pâté de campagne	Feuilleté au fromage	Houmous de pois chiches de Servian
s/viande			Betteraves vinaigrette		
Plat principal		Saucisse de Strasbourg	Hachis	Pavé de hoki sauce Napolitaine	Croque monsieur
s/viande	Raviolis BIO aux légumes	Omelette fraîche	Hachis au pois Féveroles BIO		Pain fromager
Accompagnement		Lentilles ménagères	Parmentier	Haricots beurre aux aromates	Sucrine
Fromage / Laitage	Emmental râpé	Gouda à la coupe	Tartare nature	Edam BIO	Vache qui rit BIO
Dessert	Yaourt aromatisé	Fruit de saison BIO	Fruit de saison BIO	Flan au caramel	Paris-Brest

Menus établis sous réserve des contraintes d'approvisionnement



Produit en Occitanie



Fait maison



Pêche MSC



Lait collecté et transformé en France



Agriculture Biologique



Viande Française ou UE



Œufs de France



Légumes de France



Aide UE à destination des écoles



Appellation d'origine contrôlée



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



Menus du 2 au 8 février 2026

	Lundi Chandeleur	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Taboulé	Crème de foie	Velouté de tomate et croûtons	Carottes râpées	Pâtes BIO légumière
s/viande		Salade d'artichauts			
Plat principal	Poisson meunière, citron	Boules de bœuf à la Napolitaine	Mijoté de lentilles	Raclette	Roti de bœuf VBF sauce brune
s/viande		Steak végétal sauce Napolitaine		Raclette végétarienne	Haricots rouges sauce brune
Accompagnement	Carottes aux aromates	Pâtes BIO	Blé pilaf	(PLAT COMPLET)	Purée butternut BIO
Fromage / Laitage	Camembert BIO	Emmental râpé	Gouda BIO	Petit suisse nature	Yaourt nature
Dessert	Crêpe au Nutella	Poire au sirop léger	Fruit de saison	Fruit de saison BIO	Palet Breton

Menus établis sous réserve des contraintes d'approvisionnement



Viande Française



Produit en Occitanie



Fait maison



Pêche MSC



Lait collecté et transformé en France



Agriculture Biologique



Viande Française ou UE



Œufs de France



Légumes de France



Aide UE à destination des écoles



Appellation d'origine contrôlée



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





Menus du 9 au 15 février 2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	⚠️ Soupe de légumes, croûtons	⚠️ Salade Piémontaise	⚠️ Saucisson à l'ail	⚠️ Perles légumières	Betteraves BIO vinaigrette ⚡
s/viande		⚠️ Salade parmentière	Carottes râpées ⚡		
Plat principal	Nuggets de poulet	Fricadelle de bœuf	Couscous au poulet	Tarte 3 fromages	Filet de saumon sauce citron ⚡
s/viande	Nuggets de blé	Omelette fraîche ⚡	Assortiment de légumes et pois chiches façon couscous		
Accompagnement	⚠️ Polenta sauce Napolitaine	⚠️ Petit pois au jus	(Semoule)	Salade verte	Ecrasé de patates douces persillées ⚡
Fromage / Laitage	⚠️ Saint Bricet	⚠️ Emmental BIO	Yaourt nature	⚠️ Fromage blanc BIO	Cantal AOP à la coupe ⚡
Dessert	Fruit de saison BIO	Cocktail de fruits au sirop léger	TwiBIO chocolat	Fruit de saison	Brownie

Menus établis sous réserve des contraintes d'approvisionnement



Produit en Occitanie



Fait maison



Pêche MSC



Lait collecté et transformé en France



Agriculture Biologique



Viande Française ou UE



Œufs de France



Légumes de France



Aide UE à destination des écoles



Appellation d'origine contrôlée



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

