

Menus du 26 janvier au 1er février 2026

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

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 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

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 16 au 22 février 2026

	Lundi	Mardi GRAS	Mercredi	Jeudi Nouvel an chinois	Vendredi
Entrée	Soupe du marché et croûtons	Galantine de volaille	Taboulé	Nem aux légumes	Haricots plats vinaigrette
Plat principal	Tortilla sauce piperade	Longe de porc braisée	Cheeseburger	Poulet sauce aigre douce	Poisson pané plein filet, citron
s/viande		Steak végétal braisé	Pain fromager	Lentilles sauce aigre douce	
Accompagnement	Blé créole	Purée de navets	Sucrine	Riz parfumé	Pâtes BIO
Fromage / Laitage	Bûchette chèvre à la coupe	Edam BIO	Tomme blanche à la coupe	Vache qui rit BIO	Emmental râpé
Dessert	Fruit de saison BIO	Beignet au chocolat	Fruit de saison BIO	Tarte à la noix de coco	Purée pomme abricot BIO

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 23 février au 1^{er} mars 2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	<i>Soupe de légumes, croûtons</i>	<i>Céleri rémoulade</i>	<i>Crème de champignons et croûtons</i>	<i>Houmous de pois chiches de Servian</i>	<i>Mortadelle</i>
s/viande					<i>Œufs durs</i>
Plat principal	<i>Saucisse de Strasbourg</i>	<i>Chili con Carne</i>	<i>Raviolis BIO aux</i>	<i>Escalope de volaille à la crème et</i>	<i>Nuggets de poisson</i>
s/viande	<i>Samossas aux légumes</i>	<i>Chili SANS viande</i>		<i>Crousti fromage</i>	
Accompagnement	<i>Purée de carottes</i>	<i>Riz créole</i>	<i>légumes</i>	<i>Haricots verts persillés</i>	<i>Pommes dauphines</i>
Fromage / Laitage	<i>Brie à la coupe</i>	<i>Fromage blanc BIO</i>	<i>Emmental râpé</i>	<i>Yaourt nature</i>	<i>Gouda BIO</i>
Dessert	<i>Fruit de saison BIO</i>	<i>Palmiers feuilletés</i>	<i>Cocktail de fruits au sirop</i>	<i>Fruit de saison BIO</i>	<i>Cake au citron</i>

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 ».

