



Menus du 23 au 29 mars 2026



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Céleri rémoulade	Soupe Paysanne, croûtons	Macédoine de légumes	Perles légumières	Betteraves BIO vinaigrette
Plat principal	Nuggets de poulet	Emincé de porc aux pruneaux	Couscous au poulet	Boules de bœuf braisées	Bolognaise végétale au pois féverol BIO
s/viandes	Nuggets de blé	Escalope végétale panée	Assortiment de légumes et pois chiches façon couscous	Haricots rouges braisés	
Accompagnement	Petit pois au jus	Pommes de terre rissolées	(Semoule)	Ratatouille maison	Pâtes BIO
Fromage / Laitage	Saint Bricet	Emmental BIO	Yaourt nature	Gouda BIO	Bonbel
Dessert	Fruit de saison BIO	Cocktail de fruits au sirop léger	Twibio chocolat	Tarte aux pommes	Petit suisse aux fruits

Menus établis sous réserve des contraintes d'approvisionnement






















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





Menus du 30 mars au 05 avril 2026



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Œufs durs, mayonnaise  	Pâtes BIO en salade 	Salade verte 	Crêpe au fromage	Taboulé
Plat principal	Lentilles à la Catalane 	Rôti de dinde 	Brandade	Haché de veau à la tomate 	Encornet sauce à l'armoricaine 
s/viandes		Omelette fraîche 	de poisson maison 	Galette boulgour pois chiches emmental	
Accompagnement	Riz créole 	Poêlée forestière 		Courgettes aux aromates 	Haricots verts persillés 
Fromage / Laitage	Saint Nectaire 	Tomme noire 	Le carré 	Brie 	Les Fripons 
Dessert	Purée pomme abricot BIO 	Fromage blanc 	Fruit de saison 	Fruit de saison BIO 	Tarte flan pâtissier

Menus établis sous réserve des contraintes d'approvisionnement



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





Menus du 06 au 12 avril 2026



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée		Céleri rémoulade	Lentilles en salade (poivrons, maïs)	Perles légumières	Betteraves BIO vinaigrette
Plat principal		Saucisse Paysanne	Echine de porc sauce aux olives	Tortilla	Paëlla
s/viandes		Saucisse végétale	Crousti fromage		
Accompagnement	Lundi de pâques	Pêlé mêlé Provençal	Gratin de légumes du marché	Epinards à la crème	Terre et mer
Fromage / Laitage		Yaourt nature BIO	Croc'lait BIO	Saint Nectaire BIO	Emmental
Dessert		Purée de pêche	Fruit de saison BIO	Liégeois chocolat	Donut sucré
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 ».



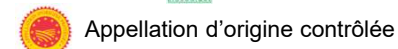
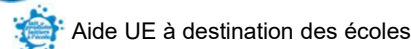
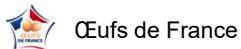
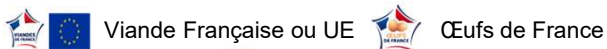
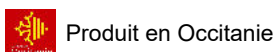


Menus du 13 au 19 avril 2026



	Lundi RAT USA	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Coleslaw	Tomates cerise	Œufs mayonnaise	Carottes râpées	Houmous de pois chiches de Servian
Plat principal	Aiguillettes de poulet panées	Rougail de lentilles	Feuilleté Strasbourgeois	Bolognaise	Dos de colin en persillade
s/viandes	Escalope végétale panée		Friand au fromage	Bolognaise végétale au pois féverol BIO	
Accompagnement	Pommes de terres texanes	Riz pilaf	Salade verte	Pâtes BIO	Caviar d'aubergines à la Catalane
Fromage / Laitage	Yaourt nature sucré BIO	Gouda	Tomme blanche	Samos	Yaourt nature BIO
Dessert	Brownie	Fruit de saison BIO	Purée de pommes BIO	Fruit de saison	Tarte grillée abricot

Menus établis sous réserve des contraintes d'approvisionnement



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





Menus du 20 au 26 avril 2026



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Pâtes BIO Dionysos (concombres, tomates, poivrons, olives et fêta)	Betteraves BIO vinaigrette	Cake poivrons mozzarella	Tomates en salade	Salade verte
Plat principal	Boules de bœuf sauce champignons	Emincé de dinde au jus	Poisson meunière	Tasty crousti	Tortilla sauce piperade
s/viandes	Steak végétal sauce champignons	Omelette fraîche		Tasty crousti végétarien	
Accompagnement	Carottes Vichy	Purée	Epinards à la crème	(riz pilaf + sauce fromagère, tenders de poulet + sauce aigre douce, oignons frits)	Haricots plats persillés
Fromage / Laitage	Saint Morêt	Fromage blanc	Emmental coupe	Brie à la coupe	Yaourt aux fruits BIO
Dessert	Purée pomme poire BIO	Cookie BIO aux pépites de chocolat	Fruit de saison BIO	Fruit de saison BIO	Tarte au chocolat
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 27 avril au 3 mai 2026



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Tomates cerises	Melon	Pommes de terre Printanière	Salade verte aux 2 fromages	Fête du travail
Plat principal	Cordon bleu de volaille	Pizza 3 fromages	Poisson pané plein filet, citron	Gardianne de taureau	
s/viandes	Croq veggie			Lentilles mijotées	
Accompagnement	Pâtes BIO	Salade verte	Chou fleur béchamel	Riz pilaf	
Fromage / Laitage	Yaourt nature BIO	Tomme noire	Chanteneige BIO	Six de Savoie	
Dessert	Fruit de saison	Crème dessert vanille BIO	Fruit de saison	Purée pomme banane BIO	

Menus établis sous réserve des contraintes d'approvisionnement



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

