

Menus du 3 au 9 novembre 2025

	lundi RAT HALLOWEEN	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Entrée	L'œil de la sorcière  (œufs durs sauce cocktail)			Houmous de Pois chiche de Servian 	
Déclinaison s/porc, végétarien					
Plat principal	 Pizza ensanglantée  (tomate, fromage, knack, bbc) 	Mijoté de lentilles  aux champignons	 Bolognaise 	 Aiguillettes de poulet 	Poisson pané plein filet, citron
Déclinaison s/porc, végétarien	Pizza ensanglantée vg (tomate, fromages, bbc)		Haricots blancs à la Napolitaine	Tenders végétal	Tarte 3 fromages
Accompagnement	La salade de Mr Jack  (salade verte, cheddar et olives)	Boulgour pilaf 	 Pâtes BIO 	Petits pois carottes 	Ratatouille 
Fromage / Laitage		Mimolette  à la coupe	Fromage râpé 		 Emmental BIO 
Dessert	La marmite de douceur 	 Yaourt nature  BIO 	Fruit de saison	 Fruit de saison BIO 	Cake maison au citron de Sicile
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

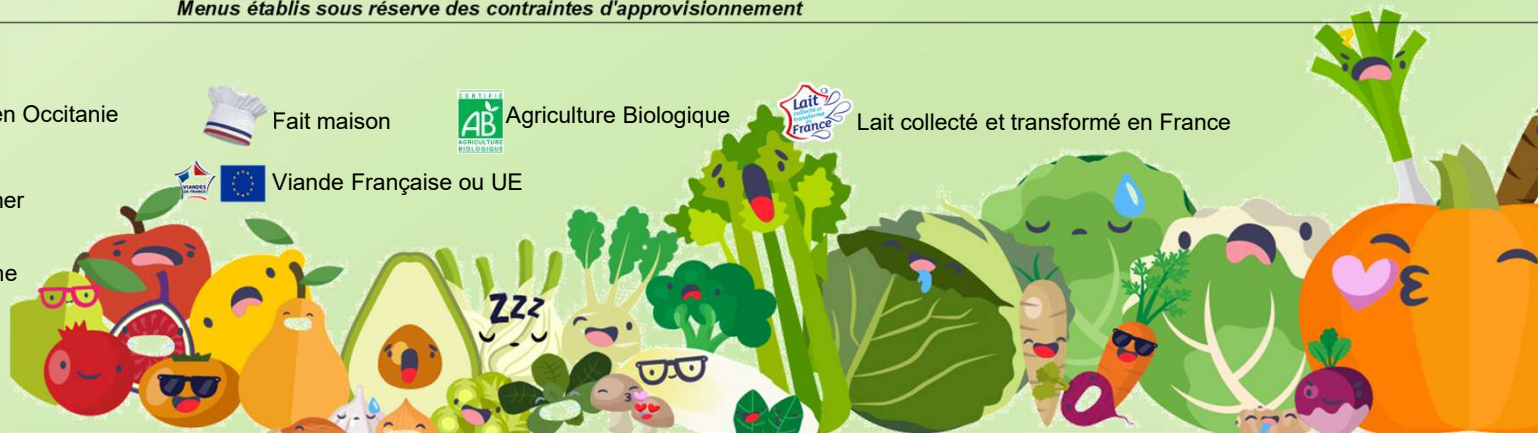


Viande porcine



Viande Française ou UE

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



Menus du 10 au 16 novembre 2025

	<i>lundi</i>	<i>mardi</i>	<i>mercredi</i>	<i>jeudi</i>	<i>vendredi</i>
Entrée			<i>Soupe</i>		<i>Salade coleslaw</i>
<i>Déclinaison s/porc, végétarien</i>					
Plat principal	 Nuggets de poulet	Armistice	 Tartiflette 	 Raviolis au bœuf	Jambon blanc Supérieur
<i>Déclinaison s/porc, végétarien</i>	Nuggets de blé		Tartiflette végétarienne	Raviolis aux légumes	Omelette
Accompagnement	Pommes de terre sautées			sauce Napolitaine	Purée 
Fromage / Laitage	Cantafras 			Chaource AOP à la coupe 	
Dessert	 Fruit de saison BIO 		Fruit de saison	 Fruit de saison BIO 	Entremet au chocolat
<i>Menus établis sous réserve des contraintes d'approvisionnement</i>					

 Viande Bovine Française
  Produit en Occitanie
  Fait maison
  Agriculture Biologique
  Lait collecté et transformé en France



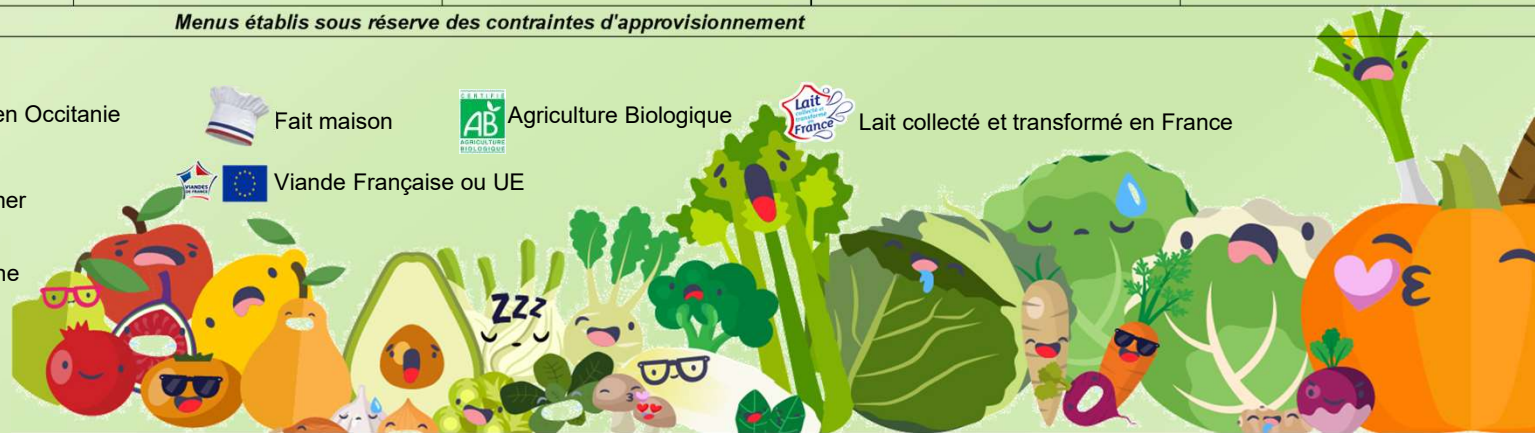
France Agrimer

Viande porcine



Viande Française ou UE

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



Menus du 17 au 23 novembre 2025

	Lundi	Mardi	mercredi	Jeudi R.A.T : Alsace - Lorraine	Vendredi
Entrée			 Pâtes BIO à l'italienne		
Déclinaison s/porc, végétarien					
Plat principal	Omelette fraîche	Poisson pané plein filet, citron	 Sau cisse braisée	 Flammekueche	Steak haché façon Bouchère de la maison GUASCH au jus
Déclinaison s/porc, végétarien		Crousti fromage	Haricots rouges braisés	Flammekueche végétale	Galette boulgour pois chiche emmental
Accompagnement	 Pâtes BIO	Riz aux légumes	Chou fleur en béchamel	Salade verte	Purée de patates douces persillées
Fromage / Laitage	 Yaourt nature	 Chanteneige BIO		 Fromage blanc	 Emmental à la coupe
Dessert	Fruit de saison	 Fruit de saison BIO	Fruit de saison	 Confiture BIO du Val de Sournia	Tarte aux pommes
Déclinaison s/porc, végétarien					
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



Viande porcine



Viande Française ou UE

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



Menus du 24 au 30 novembre 2025

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée			Carottes râpées aux raisins	Surimi sauce cocktail	
Déclinaison s/porc, végétarien				Salade verte	
Plat principal	Poisson meunière, citron	Bolognaise	Lentilles sauce coco curry	Escalope viennoise	Choucroute (Saucisse de Franckfort)
Déclinaison s/porc, végétarien	Tortilla	Bolognaise végétale		Escalope végétale panée	Choucroute végétale
Accompagnement	Petits pois au jus	Spaghetti , fromage	Riz créole	Purée de courgettes	
Fromage / Laitage	Bûche chèvre à la coupe	Camembert à la coupe			Saint Paulin BIO
Dessert	Fruit de saison BIO	Cake BIO vanille	Fruit de saison BIO	Compote BIO	Eclair au chocolat
Déclinaison s/porc, végétarien					

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

Viande porcine



Viande Française ou UE

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

