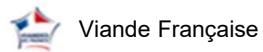


Menus du 19 au 25 janvier 2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée		<i>Potage maison et croûtons</i>	<i>Œuf dur, mayonnaise</i>		<i>Salade verte</i>
Plat principal	<i>Haché de veau au jus</i>	<i>Fondant de poulet façon Osso Bucco</i>	<i>Pizza 3 fromages</i>	<i>Poisson meunière, citron</i>	<i>Samosa aux légumes</i>
Déclinaison s/porc, végétarien	<i>Steak végétal au jus</i>	<i>Tortilla sauce piperade</i>		<i>Nuggets de blé</i>	
Accompagnement	<i>Purée de chou fleur persillé</i>	<i>laitages BIO, fromage</i>	<i>Salade verte</i>	<i>Côtes de blettes en béchamel</i>	<i>Riz pilaf</i>
Fromage / Laitage	<i>Carré frais BIO</i>	<i>Petit suisse aux fruits</i>		<i>Yaourt nature BIO</i>	
Dessert	<i>Semoule au lait</i>		<i>Fruit de saison BIO</i>	<i>Clafoutis aux poires maison</i>	<i>Fruit de saison BIO</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 26 janvier au 1er février 2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade verte	Soupe Paysanne, croûtons			Houmous de pois chiches de Servian
Plat principal	Raviolis BIO aux légumes	Saucisse de Strasbourg	Hachis	Bolognaise	Croque monsieur
s/porc, végétarien		Omelette fraîche	Hachis au pois Féveroles BIO	Escalope végétale panée	Pain fromager
Accompagnement		Lentilles ménagères	Parmentier	Pâtes BIO	Sucrine
Fromage / Laitage			Tartare nature	Emmental râpé	
Dessert	Yaourt aromatisé	Fruit de saison BIO	Fruit de saison BIO	Flan au caramel	Yaourt nature
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		Crème de foie	Velouté de tomate et croûtons	Carottes râpées	
s/porc, végétarien		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/porc, végétarien	Crousti fromage	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				Yaourt nature
Dessert	Crêpe au Nutella	Fruit de saison	Fruit de saison BIO	Fruit de saison BIO	Fruit de saison

Menus établis sous réserve des contraintes d'approvisionnement



Pêche MSC



Lait collecté et transformé en France



Légumes de France



Aide UE à destination des écoles



Appellation d'origine contrôlée



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

