

























	Lundi	Mardi EPIPHANIE	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée			Œufs durs mayonnaise		Haricots plats persillés
Déclinaison s/porc, végétarien					
Plat principal	 Barquitas au boeuf 	 Poulet tandoori 	 Tartiflette 	Escalope viennoise	Haché féverole façon bolognaise 
Déclinaison s/porc, végétarien	Barquitas aux haricots rouges 	Lentilles sauce Tandoori 	Tartiflette végétarienne 	Crousti fromage	
Accompagnement	Salade verte	Riz safrané 		Purée de courgettes 	 Pâtes BIO, fromage 
Fromage / Laitage	Bûchette vache/chèvre à la coupe 	 Yaourt nature BIO 		Yaourt à la banane BIO 	
Dessert	 Fruit de saison BIO 	Galette des Rois	 Fromage blanc BIO 	Fruit de saison	Fruit de saison
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



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

Menus du 12 au 18 janvier 2026



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée		Potage maison et croûtons		Chou fleur sauce cocktail	
Déclinaison s/porc, végétarien					
Plat principal	Saucisse de Strasbourg	Jambon blanc Supérieur	Raviolis BIO aux	Fondant de volaille à la Normande	Nuggets de poisson, citron
Déclinaison s/porc, végétarien	Samossas aux légumes	Croq veggie		Lentilles à la Normande	Nuggets de blé
Accompagnement	Purée de carottes	Pâtes BIO, fromage	légumes sauce Napolitaine	Purée de pommes de terre BIO	Blé au beurre
Fromage / Laitage	Chanteneige BIO	Crème dessert vanille BIO	Samos	Petit suisse nature	Gouda BIO
Dessert	Fruit de saison		Fruit de saison		Gâteau basque
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



Viande Porcine



France Agrimer



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