
































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					



« 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				 Betteraves BIO vinaigrette 
Plat principal	Nuggets de poulet 	Fricadelle de bœuf 	Couscous au poulet 	Tarte 3 fromages 	 Filet de saumon sauce citron 
s/porc, végétarien	Nuggets de blé	Omelette fraîche 	Assortiment de légumes et pois chiches façon couscous		Galette boulgour pois chiches emmental
Accompagnement	 Polenta sauce Napolitaine	 Petit pois au jus 	 (Semoule)	Salade verte 	 Ecrasé de patates douces persillées
Fromage / Laitage		 Emmental BIO 	Yaourt nature 	 Fromage blanc BIO 	 Cantal AOP à la coupe 
Dessert	 Fruit de saison BIO 	Cocktail de fruits au sirop léger	 Fruit de saison BIO 	Fruit de saison	
Menus établis sous réserve des contraintes d'approvisionnement					



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



Menus du 16 au 22 février 2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi Nouvel an chinois	Vendredi
Entrée	 Soupe du marché et croûtons			Nem aux légumes	
Plat principal	Tortilla sauce piperade	 Longe de porc braisée 	 Cheeseburger 	 Poulet sauce aigre douce 	 Poisson pané plein filet, citron 
s/porc, végétarien		 Steak végétal braisé	 Pain fromager 	 Lentilles sauce aigre douce	 Pâtes BIO fromagères aux champignons 
Accompagnement	 Carottes aux aromates	 Purée de navets	 Sucrine 	 Riz parfumé	 Pâtes BIO 
Fromage / Laitage		 Edam BIO 	 Tomme blanche à la coupe 	 Vache qui rit BIO 	 Emmental râpé 
Dessert	 Fruit de saison BIO 	 Purée de pommes 	 Fruit de saison BIO 		 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					
Plat principal	Saucisse de Strasbourg 	Chili con Carne 			Nuggets de poisson, citron 
s/porc, végétarien	Samossas aux légumes 	Chili SANS viande 			Nuggets de blé
Accompagnement	Purée de carottes 	Riz créole 			Pommes dauphines
Fromage / Laitage	Brie à la coupe 	Fromage blanc BIO 			Gouda BIO 
Dessert	Fruit de saison BIO 	Fruit de saison 			Fruit de saison 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 ».

