

Menus du 3 au 9 novembre 2025

		lundi RAT HALLOWEEN	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Déjeuner	Entrée	L'œil de la sorcière (œufs durs sauce cocktail)	Soupe	Pâté de campagne	Houmous de Pois chiche de Servian	Concombres en salade
	Plat principal	Pizza ensanglantée (tomate, fromage, knack, bbc)	Mijoté de lentilles aux champignons	Bolognaise	Aiguillettes de poulet	Poisson pané plein filet, citron
	Accompagnement	La salade de Mr Jack (salade verte, cheddar et olives)	Boulgour pilaf	Pâtes BIO	Petits pois carottes	Ratatouille maison
	Fromage / Laitage	 Kiri BIO 	Mimolette 	Fromage râpé 	 Cookie BIO aux pépites de chocolat	 Emmental BIO 
	Dessert	Surprise sucrée DRAGIBUS	 Yaourt nature BIO 	Fruit de saison	 Crème dessert chocolat BIO 	Cake maison au citron de Sicile



Viande Bovine Française



Produit en Occitanie



Fait maison



Agriculture Biologique



Lait collecté et transformé en France



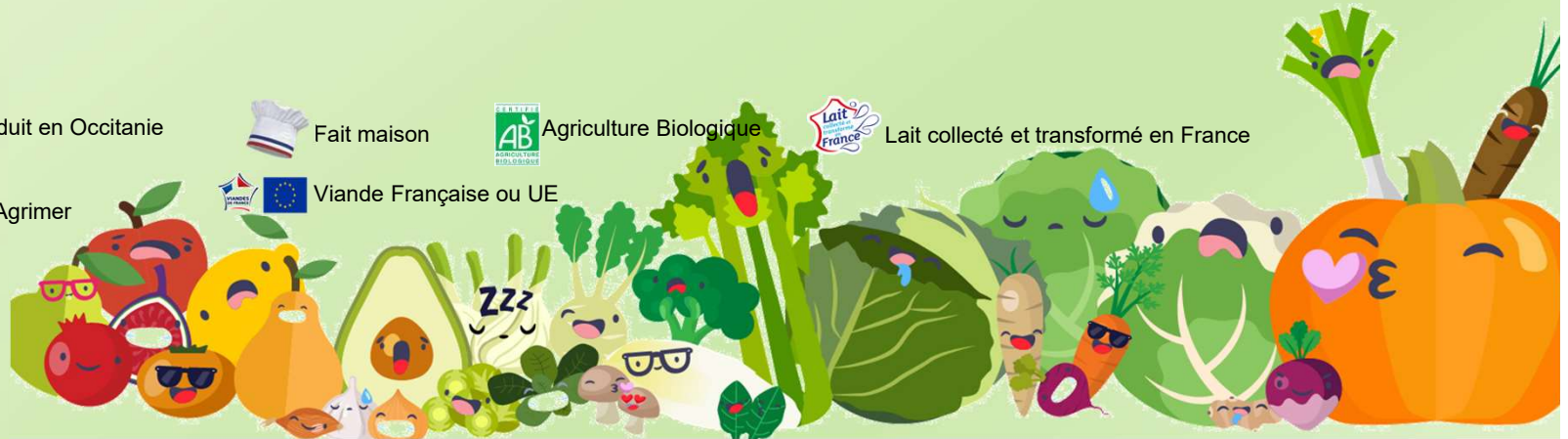
« Pour consulter les allergènes,
scannez notre QR CODE ».



France Agrimer



Viande Française ou UE



Menus du 10 au 17 novembre 2025

		lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Déjeuner	Entrée	Salade verte		Soupe	Rillettes de thon, pain de mie	Salade coleslaw
	Plat principal	 Nuggets de poulet	Armistice	 Tartiflette	 Raviolis au bœuf	 Jambon blanc Supérieur
	Accompagnement	Pommes de terre sautées 			sauce Napolitaine	Purée 
	Fromage / Laitage	Cantafras 		Fromage blanc aux fruits 	Fromage râpé 	 Edam BIO 
	Dessert	 Fruit de saison BIO 		 Petit beurre BIO	 Fruit de saison BIO 	Entremet au chocolat



Viande Bovine Française



Produit en Occitanie



Fait maison



Agriculture Biologique



Lait collecté et transformé en France

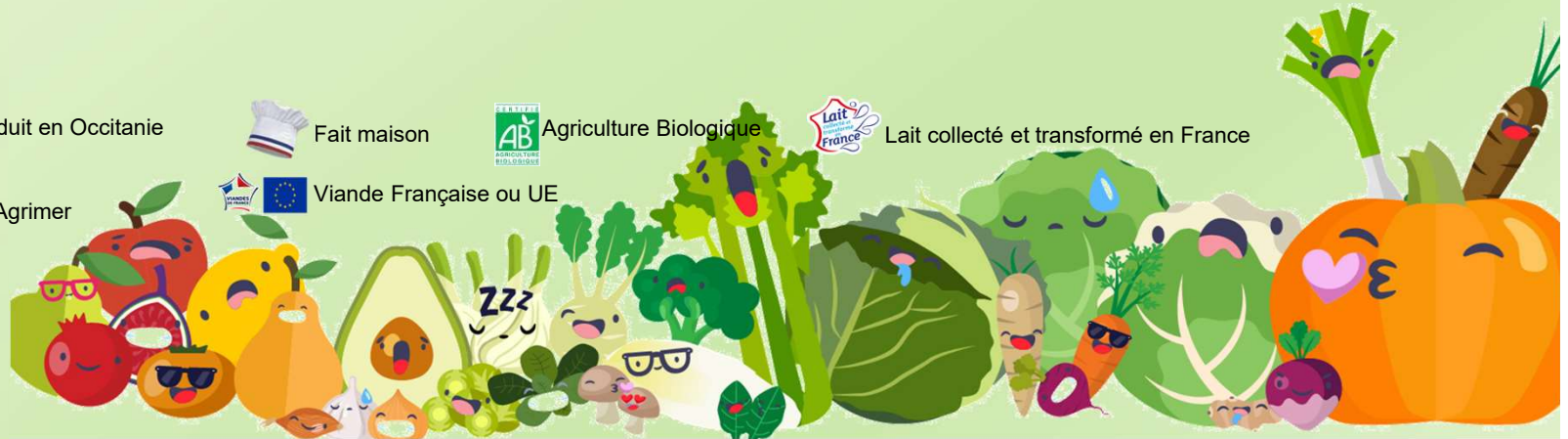


France Agrimer



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
Déjeuner	Entrée			 Pâtes BIO à l'italienne 		
	Déclinaison s/porc, s/viande, végétarien					 Betteraves BIO
	Plat principal	Omelette fraîche	Poisson pané plein filet, citron	 Saucisse braisée	Flammekueche	 Steak haché façon Bouchère de la maison GUASCH au jus
	Déclinaison s/porc, s/viande, végétarien		Crousti fromage	Haricots rouges braisés 	Flammekueche végétarienne	Galette boulgour pois chiches 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, s/viande, 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

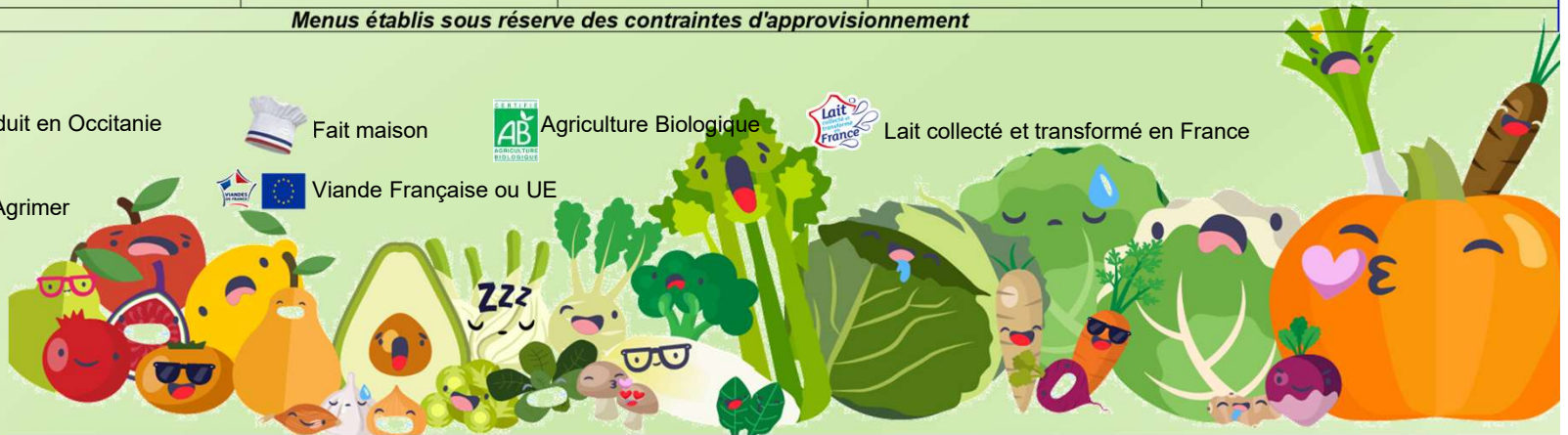


France Agrimer



Viande Française ou UE

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



Menus du 24 au 30 novembre 2025

		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Déjeuner	Entrée			Carottes râpées	Surimi sauce cocktail	
	Déclinaison s/porc, s/viande, végétarien				Salade verte	
	Plat principal	Poisson meunière, citron	Bolognaise	Lentilles sauce coco curry	Escalope viennoise	Choucroute (Saucisse de Franckfort)
	Déclinaison s/porc, s/viande, 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, s/viande, 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 Française ou UE

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

