

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	Pavé de hoki sauce Napolitaine	Rösti burger
s/porc, végétarien		Omelette fraîche	Hachis au pois Féveroles BIO	Escalope végétale panée	Pain fromager
Accompagnement		Lentilles ménagères	Parmentier	Haricots beurre aux aromates	Sucrine
Fromage / Laitage			Tartare nature	Edam BIO	
Dessert	Yaourt aromatisé	Fruit de saison BIO	Fruit de saison BIO	Flan au caramel	Paris-Brest
Menus établis sous réserve des contraintes d'approvisionnement					



« 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					



« 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					

 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				 Houmous de pois chiches de Servian 	
Plat principal	 Saucisse de Strasbourg 	 Chili con Carne  	 Raviolis BIO aux 	 Escalope de volaille à la crème et 	 Nuggets de poisson, citron
s/porc, végétarien	Samossas aux légumes	 Chili SANS viande		 Crousti fromage	Nuggets de blé
Accompagnement	 Purée de carottes	 Riz créole	légumes	 Haricots verts persillés	Pommes dauphines
Fromage / Laitage	 Brie à la coupe	 Fromage blanc BIO 	 Emmental râpé 	 Yaourt nature	 Gouda BIO 
Dessert	 Fruit de saison BIO 	Fruit de saison	Cocktail de fruits au sirop		 Fruit de saison BIO 
Menus établis sous réserve des contraintes d'approvisionnement					



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

