



Menus du 23 au 29 mars 2026



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Céleri rémoulade	Soupe Paysanne, croûtons	Macédoine de légumes	Perles légumières	Betteraves BIO vinaigrette
Plat principal	Nuggets de poulet	Emincé de porc aux pruneaux	Couscous au poulet	Boules de bœuf braisées	Bolognaise végétale au pois féverol BIO
<i>s/porc, s/viande, végétarien</i>	Nuggets de blé	Escalope végétale panée	Assortiment de légumes et pois chiches façon couscous	Haricots rouges braisés	
Accompagnement	Petit pois au jus	Pommes de terre rissolées	(Semoule)	Ratatouille maison	Pâtes BIO
Fromage / Laitage	Saint Bricet	Emmental BIO	Yaourt nature	Gouda BIO	Bûchette vache/chèvre à la coupe
Dessert	Fruit de saison BIO	Cocktail de fruits au sirop léger	TwIBIO chocolat	Tarte aux pommes	Petit suisse aux fruits
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 30 mars au 05 avril 2026



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Œufs durs, mayonnaise  	Pâtes BIO en salade 	Salade verte 	Crêpe au fromage	Taboulé
Plat principal	Lentilles à la Catalane 	Rôti de dinde 	Brandade de poisson maison 	Haché de veau à la tomate 	Encornet sauce à l'armoricaine 
s/porc, s/viande, végétarien		Omelette fraîche 		Galette boulgour pois chiches emmental	Escalope végétale panée
Accompagnement	Riz créole 	Poêlée forestière 	Nuggets de blé et purée 	Courgettes aux aromates 	Haricots verts persillés 
Fromage / Laitage	Saint Nectaire 	Tomme noire à la coupe 	Le carré 	Brie à la coupe 	Les Fripons 
Dessert	Purée pomme abricot BIO 	Fromage blanc 	Fruit de saison	Fruit de saison BIO 	Tarte flan pâtissier 
Menus établis sous réserve des contraintes d'approvisionnement					



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



Menus du 06 au 12 avril 2026



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée		Céleri rémoulade	Lentilles en salade (poivrons, maïs)	Perles légumières	Betteraves BIO vinaigrette
Plat principal		Saucisse Paysanne	Echine de porc sauce aux olives	Tortilla	Paëlla
<i>s/porc, s/viande, végétarien</i>		Saucisse végétale	Crousti fromage		Nuggets de blé et riz aux légumes
Accompagnement	Lundi de pâques	Pêlé mêlé Provençal	Gratin de légumes du marché	Ratatouille maison	Terre et mer
Fromage / Laitage		Yaourt nature BIO	Croc'lait BIO	Saint Nectaire BIO	Emmental à la coupe
Dessert		Purée de pêche	Fruit de saison BIO	Liégeois chocolat	Fruit de saison

Menus établis sous réserve des contraintes d'approvisionnement



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





Menus du 13 au 19 avril 2026



	Lundi RAT USA	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Coleslaw	Tomates cerise	Œufs mayonnaise	Carottes râpées	Houmous de pois chiches de Servian
Plat principal	Aiguillettes de poulet panées	Rougail de lentilles	Feuilleté Strasbourgeois	Bolognaise	Dos de colin en persillade
s/porc, s/viande, végétarien	Escalope végétale panée		Friand au fromage	Bolognaise végétale au pois féverol BIO	Galette boulgour pois chiches emmental
Accompagnement	Pommes de terres texanes	Riz pilaf	Salade verte	Pâtes BIO	Caviar d'aubergines à la Catalane
Fromage / Laitage	Yaourt nature BIO	Gouda à la coupe	Tomme blanche à la coupe	Samos	Yaourt nature BIO
Dessert	Brownie	Fruit de saison BIO	Purée de pommes BIO	Fruit de saison	Tarte grillée abricot

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 ».

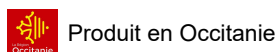
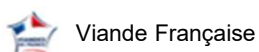




Menus du 20 au 26 avril 2026



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	 <i>Pâtes BIO Dionysos</i> (concombres, tomates, poivrons, olives et fêta) 	 <i>Betteraves BIO</i> <i>vinaigrette</i> 	 <i>Cake poivrons</i> <i>mozzarella</i>	 <i>Tomates en</i> <i>salade</i>	 <i>Salade verte</i>
Plat principal	 <i>Boules de bœuf</i> <i>sauce</i> <i>champignons</i> 	 <i>Emincé de dinde</i> <i>au jus</i> 	 <i>Poisson</i> <i>meunière</i>	  <i>Tasty crousti</i>	 <i>Tortilla sauce</i> <i>piperade</i>
<i>s/porc, s/viande,</i> <i>végétarien</i>	 <i>Steak végétal</i> <i>sauce</i> <i>champignons</i>	 <i>Omelette fraîche</i>	 <i>Samossas aux</i> <i>légumes</i>	 <i>Tasty crousti</i> <i>végétarien</i>	
Accompagnement	 <i>Carottes Vichy</i>	 <i>Purée</i>	 <i>Epinards à la</i> <i>crème</i>	 <i>(riz pilaf + sauce fromagère,</i> <i>tenders de poulet + sauce</i> <i>aigre douce, oignons frits)</i>	 <i>Haricots plats</i> <i>persillés</i>
Fromage / Laitage	 <i>Saint Morêt</i>	 <i>Fromage blanc</i>	 <i>Emmental coupe</i>	 <i>Brie à la coupe</i>	 <i>Yaourt aux fruits</i> <i>BIO</i> 
Dessert	 <i>Purée pomme</i> <i>poire BIO</i>	 <i>Cookie BIO aux</i> <i>pépites de</i> <i>chocolat</i>	 <i>Fruit de saison</i> <i>BIO</i>	 <i>Fruit de saison</i> <i>BIO</i>	<i>Tarte au</i> <i>chocolat</i>
Menus établis sous réserve des contraintes d'approvisionnement					



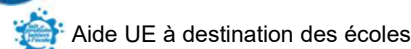
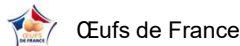
Pêche MSC



Lait collecté et transformé en France



Agriculture Biologique



Appellation d'origine contrôlée



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





Menus du 27 avril au 3 mai 2026



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Tomates cerises	Melon	Pommes de terre Printanière	Salade verte aux 2 fromages	Fête du travail
Plat principal	Cordon bleu de volaille	Pizza 3 fromages	Poisson pané plein filet, citron	Gardianne de taureau	
s/porc, s/viande, végétarien	Croq veggie		Nuggets de blé	Lentilles mijotées	
Accompagnement	Pâtes BIO	Salade verte	Chou fleur béchamel	Riz pilaf	
Fromage / Laitage	Yaourt nature BIO	Tomme noire à la coupe	Chanteneige BIO	Six de Savoie	
Dessert	Fruit de saison	Crème dessert vanille BIO	Fruit de saison	Purée pomme banane 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 ».

