



# Menus du 26 janvier au 1er février 2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Entrée</b>	<b>Salade coleslaw</b>	<b>Soupe Paysanne, croûtons</b>	<b>Pâté de campagne</b>	<b>Feuilleté au fromage</b>	<b>Houmous de pois chiches de Servian</b>
s/porc, s/viande, végétarien			<b>Betteraves vinaigrette</b>		
<b>Plat principal</b>	<b>Raviolis BIO aux légumes</b>	<b>Saucisse de Strasbourg</b>	<b>Hachis</b>	<b>Pavé de hoki sauce Napolitaine</b>	<b>Croque monsieur</b>
s/porc, s/viande, végétarien		<b>Omelette fraîche</b>	<b>Hachis au pois Féveroles BIO</b>	<b>Escalope végétale panée</b>	<b>Pain fromager</b>
<b>Accompagnement</b>		<b>Lentilles ménagères</b>	<b>Parmentier</b>	<b>Haricots beurre aux aromates</b>	<b>Sucrine</b>
<b>Fromage / Laitage</b>	<b>Emmental râpé</b>	<b>Gouda à la coupe</b>	<b>Tartare nature</b>	<b>Edam BIO</b>	<b>Vache qui rit BIO</b>
<b>Dessert</b>	<b>Yaourt aromatisé</b>	<b>Fruit de saison BIO</b>	<b>Fruit de saison BIO</b>	<b>Flan au caramel</b>	<b>Paris-Brest</b>
<b>Menus établis sous réserve des contraintes d'approvisionnement</b>					

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 2 au 8 février 2026

	Lundi Chandeleur	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Entrée</b>	<b>Taboulé</b>	<b>Crème de foie</b>	<b>Velouté de tomate et croûtons</b>	<b>Carottes râpées</b>	<b>Pâtes BIO légumière</b>
s/porc, s/viande, végétarien		<b>Salade d'artichauts</b>			
<b>Plat principal</b>	<b>Poisson meunière, citron</b>	<b>Boules de bœuf à la Napolitaine</b>	<b>Mijoté de lentilles</b>	<b>Raclette</b>	<b>Roti de bœuf VBF sauce brune</b>
s/porc, s/viande, végétarien	<b>Crousti fromage</b>	<b>Steak végétal sauce Napolitaine</b>		<b>Raclette végétarienne</b>	<b>Haricots rouges sauce brune</b>
<b>Accompagnement</b>	<b>Carottes aux aromates</b>	<b>Pâtes BIO</b>	<b>Blé pilaf</b>	<b>(PLAT COMPLET)</b>	<b>Purée butternut BIO</b>
<b>Fromage / Laitage</b>	<b>Camembert BIO</b>	<b>Emmental râpé</b>	<b>Gouda BIO</b>	<b>Petit suisse nature</b>	<b>Yaourt nature</b>
<b>Dessert</b>	<b>Crêpe au Nutella</b>	<b>Poire au sirop léger</b>	<b>Fruit de saison</b>	<b>Fruit de saison BIO</b>	<b>Palet Breton</b>
<b>Menus établis sous réserve des contraintes d'approvisionnement</b>					



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 9 au 15 février 2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Entrée</b>	Soupes de légumes, croûtons	Salade Piémontaise	Saucisson à l'ail	Perles légumières	Betteraves BIO vinaigrette
s/porc, s/viande, végétarien		Salade parmentière	Carottes râpées		
<b>Plat principal</b>	Nuggets de poulet	Fricadelle de bœuf	Couscous au poulet	Tarte 3 fromages	Filet de saumon sauce citron
s/porc, s/viande, végétarien	Nuggets de blé	Omelette fraîche	Assortiment de légumes et pois chiches façon couscous		Galette boulgour pois chiches emmental
<b>Accompagnement</b>	Polenta sauce Napolitaine	Petit pois au jus	(Semoule)	Salade verte	Ecrasé de patates douces persillées
<b>Fromage / Laitage</b>	Saint Bricet	Emmental BIO	Yaourt nature	Fromage blanc BIO	Cantal AOP à la coupe
<b>Dessert</b>	Fruit de saison BIO	Cocktail de fruits au sirop léger	Twibio chocolat	Fruit de saison	Brownie
<i>Menus établis sous réserve des contraintes d'approvisionnement</i>					



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 16 au 22 février 2026

	Lundi	Mardi GRAS	Mercredi	Jeudi Nouvel an chinois	Vendredi
<b>Entrée</b>	Soupe du marché et croûtons	Galantine de volaille	Taboulé	Nem aux légumes	Haricots plats vinaigrette
s/porc, s/porc, s/viande, végétarien		Œufs durs sauce mousseline			
<b>Plat principal</b>	Tortilla sauce piperade	Longe de porc braisée	Cheeseburger	Poulet sauce aigre douce	Poisson pané plein filet, citron
s/porc, s/viande, végétarien		Steak végétal braisé	Pain fromager	Lentilles sauce aigre douce	Pâtes BIO fromagères aux champignons
<b>Accompagnement</b>	Blé créole	Purée de navets	Sucrine	Riz parfumé	Pâtes BIO
<b>Fromage / Laitage</b>	Bûchette chèvre à la coupe	Edam BIO	Tomme blanche à la coupe	Vache qui rit BIO	Emmental râpé
<b>Dessert</b>	Fruit de saison BIO	Beignet au chocolat	Fruit de saison BIO	Tarte à la noix de coco	Purée pomme abricot BIO
<b>Menus établis sous réserve des contraintes d'approvisionnement</b>					

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<sup>er</sup> mars 2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Entrée</b>	Soupe de légumes, croûtons	Céleri rémoulade	Crème de champignons et croûtons	Houmous de pois chiches de Servian	Mortadelle
s/porc, s/viande, végétarien					Œufs durs
<b>Plat principal</b>	Saucisse de Strasbourg	Chili con Carne	Raviolis BIO aux	Escalope de volaille à la crème et	Nuggets de poisson
s/porc, s/viande, végétarien	Samossas aux légumes	Chili SANS viande		Crousti fromage	Nuggets de blé
<b>Accompagnement</b>	Purée de carottes	Riz créole	légumes	Haricots verts persillés	Pommes dauphines
<b>Fromage / Laitage</b>	Brie à la coupe	Fromage blanc BIO	Emmental râpé	Yaourt nature	Gouda BIO
<b>Dessert</b>	Fruit de saison BIO	Palmiers feuilletés	Cocktail de fruits au sirop	Fruit de saison BIO	Cake au citron
<b>Menus établis sous réserve des contraintes d'approvisionnement</b>					

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 ».

