


























Menus du 26 janvier au 1er février 2026


































	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade coleslaw 	Soupe Paysanne, croûtons 	Pâté de campagne 	Feuilleté au fromage	Houmous de pois chiches de Servian 
s/porc, s/viande, végétarien			Betteraves vinaigrette 		
Plat principal		Saucisse de Strasbourg 	Hachis 	Pavé de hoki sauce Napolitaine 	Croque monsieur 
s/porc, s/viande, végétarien	Raviolis BIO aux légumes	Omelette fraîche 	Hachis au pois Féveroles BIO 	Escalope végétale panée	Pain fromager 
Accompagnement		Lentilles ménagères 	Parmentier 	Haricots beurre aux aromates 	Sucrine 
Fromage / Laitage	Emmental râpé 	Gouda à la coupe 	Tartare nature 	Edam BIO 	Vache qui rit 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	Taboulé	 Crème de foie 	Velouté de tomate et croûtons	Carottes râpées 	Pâtes BIO légumière 
s/porc, s/viande, 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, s/viande, 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 	 Emmental râpé 	 Gouda BIO 	 Petit suisse nature 	 Yaourt nature
Dessert	Crêpe au Nutella	Poire au sirop léger	Fruit de saison	 Fruit de saison BIO 	Palet Breton
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	 Salade Piémontaise 	 Saucisson à l'ail 	 Perles légumières	 Betteraves BIO vinaigrette 
s/porc, s/viande, végétarien		 Salade parmentière	 Carottes râpées 		
Plat principal	 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
Accompagnement	 Polenta sauce Napolitaine	 Petit pois au jus 	 (Semoule)	 Salade verte 	 Ecrasé de patates douces persillées 
Fromage / Laitage	 Saint Bricet	 Emmental BIO  	 Yaourt nature 	 Fromage blanc BIO 	 Cantal AOP à la coupe 
Dessert	 Fruit de saison BIO 	Cocktail de fruits au sirop léger	 Twibio chocolat 	Fruit de saison	Brownie
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 GRAS	Mercredi	Jeudi Nouvel an chinois	Vendredi
Entrée	 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			
Plat principal	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
Accompagnement	 Blé créole	 Purée de navets	 Sucrine	 Riz parfumé	 Pâtes BIO
Fromage / Laitage	 Bûchette chèvre à la coupe	 Edam BIO	 Tomme blanche à la coupe	 Vache qui rit BIO	 Emmental râpé
Dessert	 Fruit de saison BIO	Beignet au chocolat	 Fruit de saison BIO	Tarte à la noix de coco	 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	 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
Plat principal	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
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 	Palmiers feuilletés	Cocktail de fruits au sirop	 Fruit de saison BIO 	Cake au citron
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 ».

