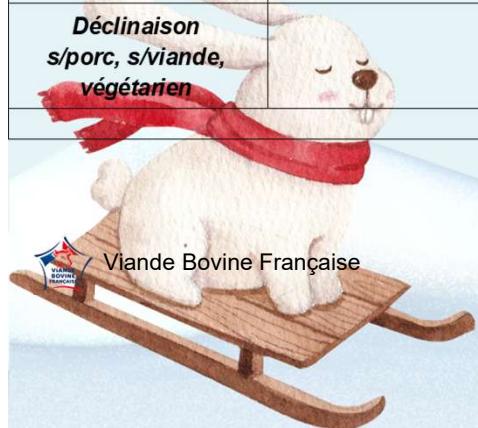


Menus du 5 au 11 janvier 2026



| | Lundi | Mardi EPIPHANIE | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|--|-------------------------------|--|----------|------------------------|---------------------------------|
| Entrée | Potage maison et croûtons | Carottes râpées et vinaigrette au miel | | Salade d'artichauts | Haricots plats persillés |
| Déclinaison s/porc, s/viande, végétarien | | | | | |
| Plat principal | Barquitas au boeuf | Poulet tandoori | | Escalope viennoise | Haché féverole façon bolognaise |
| Déclinaison s/porc, s/viande, végétarien | Barquitas aux haricots rouges | Lentilles sauce Tandoori | | Crousti fromage | |
| Accompagnement | Salade verte | Riz safrané | | Purée de courgettes | Pâtes BIO, fromage |
| Fromage / Laitage | Cœur de dame | Yaourt nature BIO | | Yaourt à la banane BIO | Saint Paulin BIO |
| Dessert | Fruit de saison BIO | Galette des Rois | | Fruit de saison | Cake aux amandes |
| 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



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

Menus du 12 au 18 janvier 2026



| | Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|--|------------------------|---------------------------|----------|------------------------------------|----------------------------|
| Entrée | Céleri rémoulade | Potage maison et croûtons | | Chou fleur sauce cocktail | Mortadelle |
| Déclinaison s/porc, s/viande, végétarien | | | | | Concombres en salade |
| Plat principal | Saucisse de Strasbourg | Jambon blanc Supérieur | | Fondant de volaille à la Normande | Nuggets de poisson, citron |
| Déclinaison s/porc, s/viande, végétarien | Samossas aux légumes | Croq veggie | | Lentilles à la Normande | Nuggets de blé |
| Accompagnement | Purée de carottes | Pâtes BIO, fromage | | Pommes Dauphine | Blé au beurre |
| Fromage / Laitage | Chanteneige BIO | Crème dessert vanille BIO | | Camembert | Gouda BIO |
| Dessert | Pêche au sirop léger | Palmiers feuilletés | | Pompon cœur cacao | Gâteau basque |
| 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



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

France Agrimer

Menus du 19 au 25 janvier 2026



| | Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|--|-------------------------------------|---|----------|-------------------------------------|----------------------------|
| Entrée | Carottes râpées | Potage maison et croûtons | | Salade Piémontaise | Salade verte |
| Déclinaison s/porc, s/viande, végétarien | | | | Salade parmentière | |
| Plat principal | Haché de veau au jus | Fondant de poulet façon Osso Bucco | | Poisson meunière, citron | Hot dog |
| Déclinaison s/porc, s/viande, végétarien | Steak végétal au jus | Tortilla sauce piperade | | Nuggets de blé | Hot dog végétarien |
| Accompagnement | Purée de chou fleur persillé | Pâtes BIO, fromage | | Côtes de blettes en béchamel | Chips |
| Fromage / Laitage | Carré frais BIO | Petit suisse aux fruits | | Yaourt nature sucré BIO | Tomme noire |
| Dessert | Semoule au lait | Ananas au sirop léger | | Clafoutis aux poires maison | Fruit de saison BIO |
| Déclinaison s/porc, s/viande, végétarien | | | | | |

Menus établis sous réserve des contraintes d'approvisionnement



Produit en Occitanie



Viande Bovine Française



Fait maison



Agriculture Biologique



Lait collecté et transformé en France



France Agrimer



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