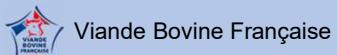


Menu du 1 au 7 décembre 2025



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Rillettes de thon, pain de mie	Potage maison et croûtons	Betteraves BIO vinaigrette	Chou fleur sauce cocktail	Céleri rémoulade
Déclinaison s/porc, s/viande, végétarien	Blancs de poireaux vinaigrette				
Plat principal	Sauté de poulet sauce dijonnaise	Chili sin Carne	Jambonneau au jus	Fondant de volaille à la Normande	Nuggets de poisson, citron
Déclinaison s/porc, s/viande, végétarien	Samossas aux légumes		Steak végétal au jus	Lentilles à la Normande	Nuggets de blé
Accompagnement	Purée de carottes	Riz créole	Pommes Dauphine	Pâtes BIO , fromage	Haricots verts persillés
Fromage / Laitage	Crème dessert chocolat BIO	Mimolette	Chanteneige BIO	Yaourt aux fruits	Yaourt nature
Dessert	Palmiers feuilletés	Fruit de saison BIO	Cocktail de fruits au sirop léger	Donut	Fruit de saison BIO
Déclinaison s/porc, s/viande, végétarien					

Menus établis sous réserve des contraintes d'approvisionnement



Produit en Occitanie



Fait maison



Agriculture Biologique



Lait collecté et transformé en France



France Agrimer



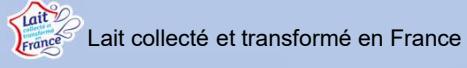
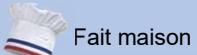
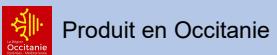
« Pour consulter les allergènes,
scannez notre QR CODE ».

Menu du 8 au 14 décembre 2025

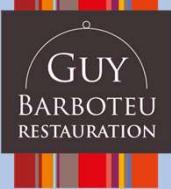


	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Saucisson à l'ail	Samossas aux légumes	Salade parmentière	Potage maison et croûtons	Salade verte
Déclinaison s/porc, s/viande, végétarien	Œufs durs				
Plat principal	Tajine de boulettes d'agneau aux raisins secs	Tortilla	Roulade de veau farcie sauce aux fines herbes	Saucisse braisée	Civet de seiches au Banyuls
Déclinaison s/porc, s/viande, végétarien	Assortiment de légumes et pois chiche façon tajine		Galette boulgour pois chiches	Saucisse végétale braisée	Croq veggie
Accompagnement	Semoule	Courgettes sauce piperade	Mousseline de brocolis BIO	Mijoté de flageolets	Riz pilaf
Fromage / Laitage	Tomme noire	Saint Nectaire AOP	Vache picon	Yaourt nature	Crêpe
Dessert	Fruit de saison BIO	Purée pomme banane BIO	Madeleine coquille	Fruit de saison BIO	Confiture BIO du Val de Sournia
Déclinaison s/porc, s/viande, végétarien					

Menus établis sous réserve des contraintes d'approvisionnement



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



Menu du 15 au 21 décembre 2025



	Lundi	Mardi	Mercredi Repas de Noël	Jeudi Repas Noël	Vendredi
Entrée	Salade coleslaw	Potage maison et croûtons	Pâté en croûte	Mousse de canard	Œuf dur sauce cocktail
Déclinaison s/porc, s/viande, végétarien			Feuilleté au fromage	Mousse de noël	
Plat principal	Steak végétal sauce Catalane	Saucisse	Terrine de poisson à la cannelle maison sauce beurre blanc	Fondant de volaille aux épices de Noël	Croque Monsieur
Déclinaison s/porc, s/viande, végétarien		Omelette	Croq veggie	Escalope végétale panée	Pain fromager
Accompagnement	Blé au beurre	Aux lentilles	Pâtes BIO, fromage	Pommes Dauphine	Salade verte
Fromage / Laitage	Yaourt aromatisé	Mimolette	Bûche du Pilat à la coupe	Chaource AOP à la coupe	Vache qui rit BIO
Dessert	Cookie BIO aux pépites de chocolat	Fruit de saison BIO	Etoile fondante aux fruits rouges	Bûche de noël	Liégeois à la vanille
Déclinaison s/porc, s/viande, végétarien					

Menus établis sous réserve des contraintes d'approvisionnement



Fait maison



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





Menu du 22 au 28 décembre 2025



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Taboulé	Crème de foie	Potage maison et croûtons		Pâtes BIO légumières
Déclinaison s/porc, s/viande, végétarien		Salade d'artichauts			
Plat principal	Crousti fromage	Jambon blanc supérieur	Fondant de volaille sauce crème		Cervelas campagnard
Déclinaison s/porc, s/viande, végétarien		Steak végétal sauce Bordelaise	Lentilles à la crème		Nuggets de blé
Accompagnement	Carottes aux aromates	Pâtes BIO	Riz pilaf		Purée de butternut BIO rôtie
Fromage / Laitage	Camembert	Fromage râpé	Saint Paulin BIO		Cantafrails
Dessert	Compote de pommes BIO	Poire au sirop léger	Ptit fourré fraise		Entremet chocolat
Déclinaison s/porc, s/viande, végétarien					

Menus établis sous réserve des contraintes d'approvisionnement



Produit en Occitanie



Agriculture Biologique



Lait collecté et transformé en France



France Agrimer



Fait maison



Viande Française ou UE



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