

Menus du 3 au 9 novembre 2025

		lundi RAT HALLOWEEN	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Déjeuner	Entrée	L'œil de la sorcière (œufs durs sauce cocktail)	Soupe	Pâté de campagne	Houmous de Pois chiche de Servian	Concombres en salade
	Déclinaison s/porc, s/viande, végétarien			Betteraves vinaigrette		
	Plat principal	Pizza ensanglantée (tomate, fromage, knack, bbc)	Mijoté de lentilles aux champignons	Bolognaise	Aiguillettes de poulet panées	Poisson pané plein filet, citron
	Déclinaison s/porc, s/viande, végétarien	Pizza ensanglantée vg (tomate, fromages, bbc)		Haricots blancs à la Napolitaine	Tenders végétal	Tarte 3 fromages
	Accompagnement	La salade de Mr Jack (salade verte, cheddar et olives)	Bouलगour pilaf	Pâtes BIO	Petits pois carottes	Ratatouille
	Fromage / Laitage	Kiri BIO	Mimolette	Fromage râpé	Cookie BIO aux pépites de chocolat	Emmental BIO
	Dessert	Surprise sucrée (DRAGIBUS)	Yaourt nature BIO	Fruit de saison	Crème dessert chocolat BIO	Cake maison au citron de Sicile
	Déclinaison s/porc, s/viande, végétarien				Crème dessert chocolat	

Menus établis sous réserve des contraintes d'approvisionnement



Viande Bovine Française



Produit en Occitanie



Fait maison



Agriculture Biologique



Lait collecté et transformé en France

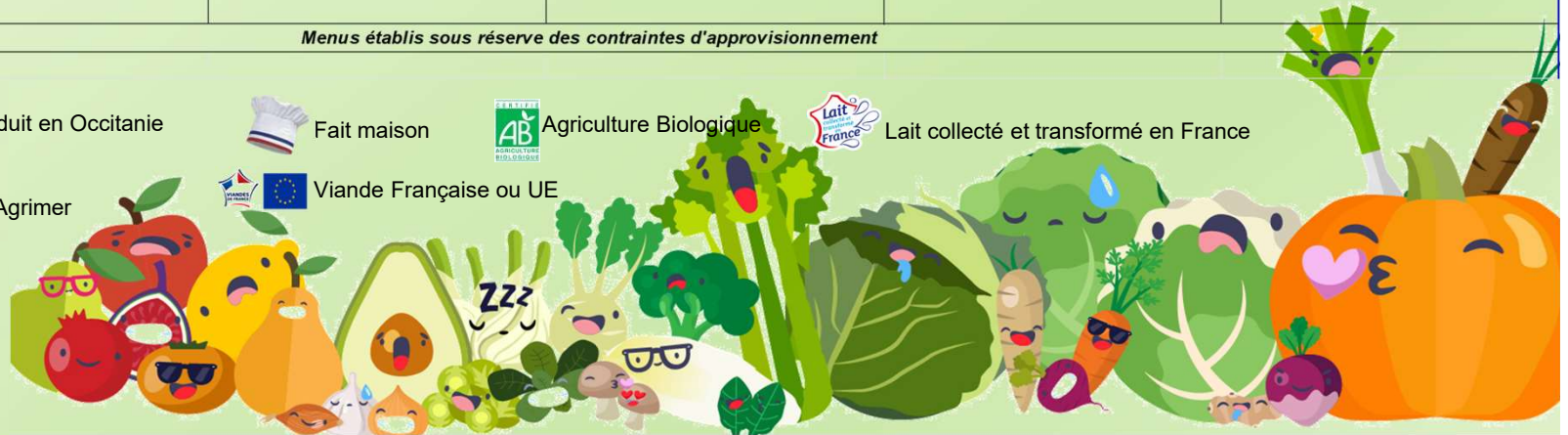


France Agrimer

















Viande Française ou UE

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



Menus du 10 au 17 novembre 2025

		lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Déjeuner	Entrée	Salade verte		Soupe	Rillettes de thon, pain de mie	Salade coleslaw
	Déclinaison s/porc, s/viande, végétarien				Blancs de poireaux vinaigrette	
	Plat principal	Nuggets de poulet	Armistice	 Tartiflette 	 Raviolis au bœuf	Jambon blanc Supérieur
	Déclinaison s/porc, s/viande, végétarien	Nuggets de blé		Tartiflette végétarienne	Raviolis aux légumes	Omelette
	Accompagnement	Pommes de terre sautées			sauce Napolitaine	Purée 
	Fromage / Laitage	Cantafras 		Fromage blanc aux fruits 	Fromage râpé 	 Edam BIO 
	Dessert	 Fruit de saison BIO 		 Petit beurre BIO	 Fruit de saison BIO 	Entremet au chocolat
	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

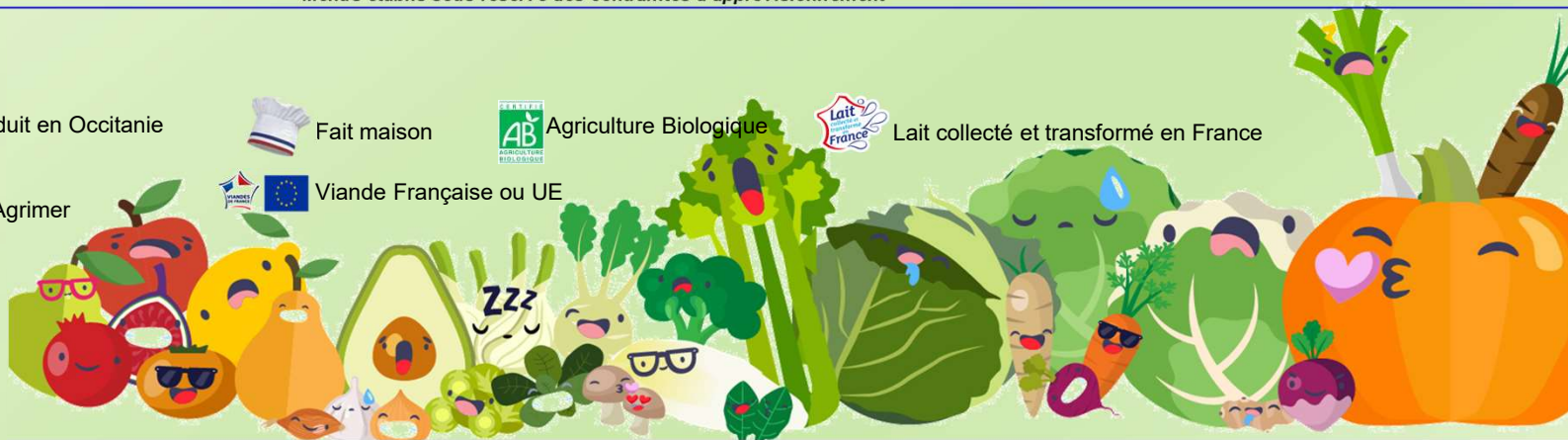


France Agrimer





Viande Française ou UE

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



Menus du 17 au 23 novembre 2025

		Lundi	Mardi	mercredi	Jeudi R.A.T : Alsace - Lorraine	Vendredi
Déjeuner	Entrée	Céleri rémoulade	Macédoine de légumes	 Pâtes BIO à l'italienne	Potage maison et croûtons	 Saucisson à l'ail
	Déclinaison s/porc, s/viande, végétarien					Betteraves BIO 
	Plat principal	Omelette fraîche	Poisson pané plein filet, citron	 Saucisse braisée	 Flammekueche	 Steak haché façon Bouchère de la maison GUASCH au jus
	Déclinaison s/porc, s/viande, végétarien		Crousti fromage	Haricots rouges braisés	Flammekueche végétarienne	Galette boulgour pois chiches emmental
	Accompagnement	 Pâtes BIO	Riz aux légumes	Chou fleur en béchamel	Salade verte	Purée de patates douces persillées
	Fromage / Laitage	 Yaourt nature	 Chanteneige BIO 	 Cantafrais	 Fromage blanc	 Emmental BIO 
	Dessert	Fruit de saison	 Liégeois à la vanille	Fruit de saison	Confiture BIO du Val de Sournia 	Tarte aux pommes
	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

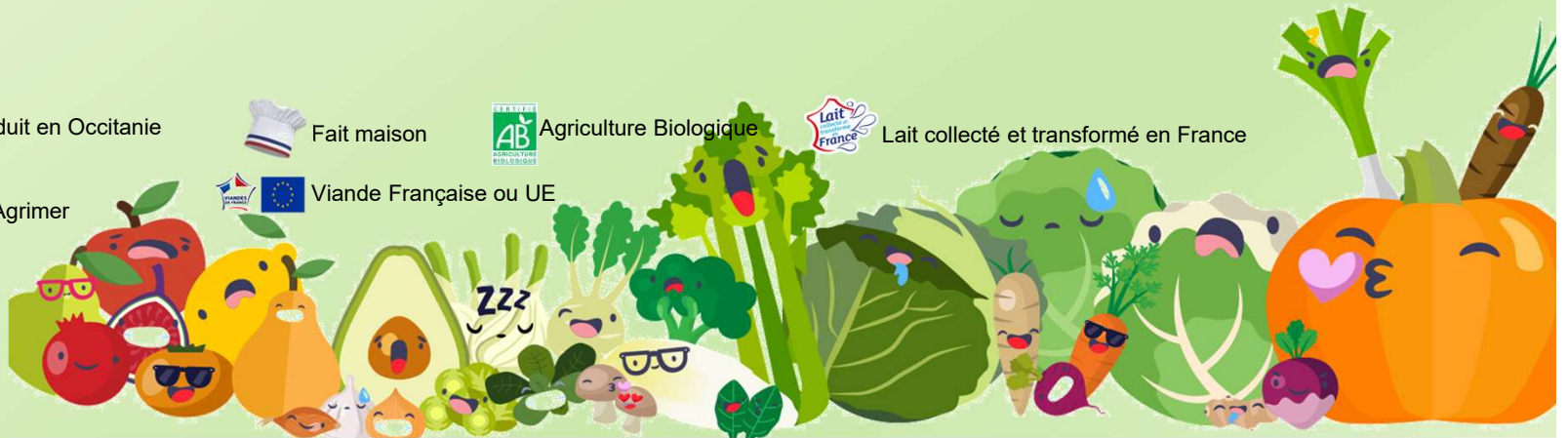


France Agrimer


























Viande Française ou UE

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



Menus du 24 au 30 novembre 2025

		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Déjeuner	Entrée	 Galantine de volaille	Œufs durs mayonnaise	 Carottes râpées	 Rosette	Potage maison et croustons
	Déclinaison s/porc, s/viande, végétarien	 Pommes de terre Parmentière			Salade verte	
	Plat principal	 Poisson meunière, citron	 Bolognaise	 Lentilles sauce coco curry	 Escalope viennoise	 Choucroute (Saucisse de Franckfort)
	Déclinaison s/porc, s/viande, végétarien	 Tortilla	 Bolognaise végétale		Escalope végétale panée	 Choucroute végétale
	Accompagnement	 Petits pois au jus	 Spaghetti	 Riz créole	 Purée de courgettes	
	Fromage / Laitage	 Cœur de dame	 Fromage râpé	 Vache qui rit BIO	 Crème dessert vanille BIO	 Saint Paulin BIO
	Dessert	 Fruit de saison BIO	 Cake BIO vanille	Fruit de saison	Madeleine	Eclair au chocolat
	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



Viande Française ou UE

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

