

Menus du 3 au 9 novembre 2025

	<i>lundi RAT HALLOWEEN</i>	<i>mardi</i>	<i>mercredi</i>	<i>jeudi</i>	<i>vendredi</i>
Déjeuner	Entrée <i>L'œil de la sorcière</i> (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 <i>Pizza ensanglantée (tomate, fromage, knack, bbc)</i>	Mijoté de lentilles aux champignons	Bolognaise	Aiguillettes de poulet panées	Poisson pané plein filet, citron
	Déclinaison s/porc, s/viande, végétarien <i>Pizza ensanglantée vg (tomate, fromages, bbc)</i>		Haricots blancs à la Napolitaine	Tenders végétal	Tarte 3 fromages
	Accompagnement <i>La salade de Mr Jack (salade verte, cheddar et olives)</i>	Boulgour pilaf	Pâtes BIO	Petits pois carottes	Ratatouille
	Fromage / Laitage <i>Kiri BIO</i>	Mimolette	Fromage râpé	Cookie BIO aux pépites de chocolat	Emmental BIO
	Dessert <i>Surprise sucrée (DRAGIBUS)</i>	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

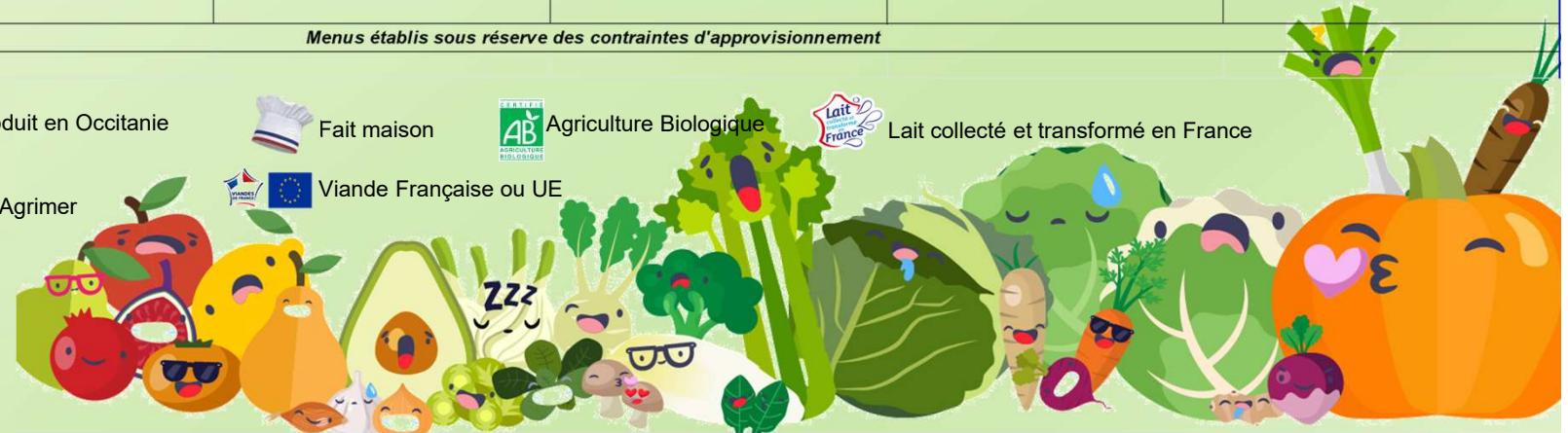


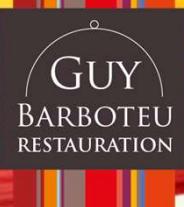
Lait collecté et transformé en France



France Agrimer

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

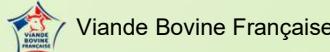




Menus du 10 au 17 novembre 2025

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

Menus établis sous réserve des contraintes d'approvisionnement



Produit en Occitanie



Fait maison



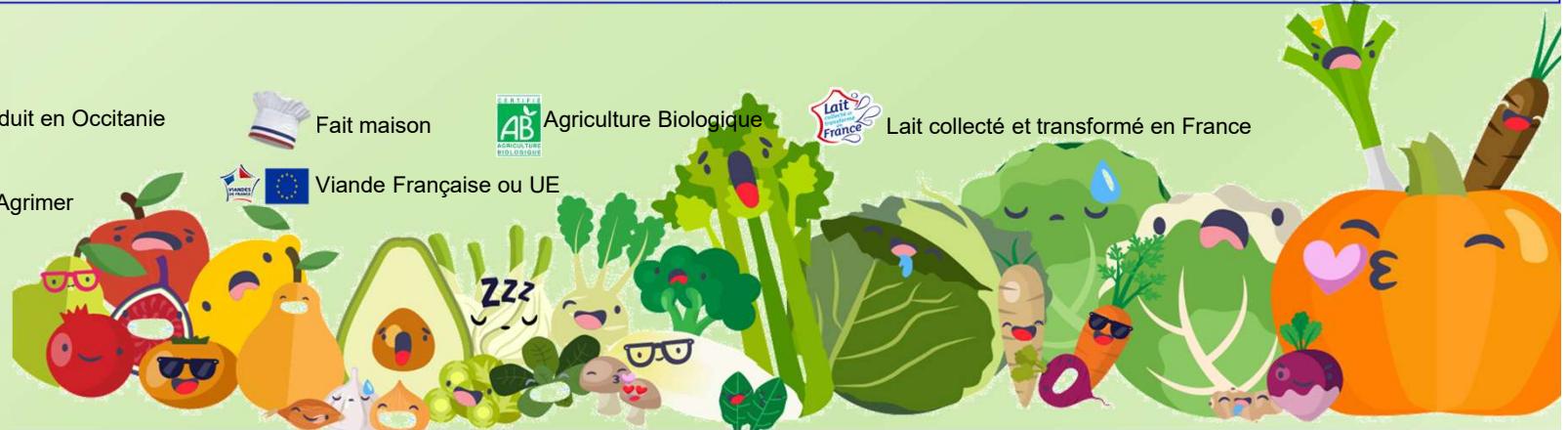
Agriculture Biologique



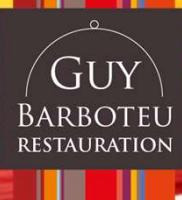
Lait collecté et transformé en France



France Agrimer



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



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

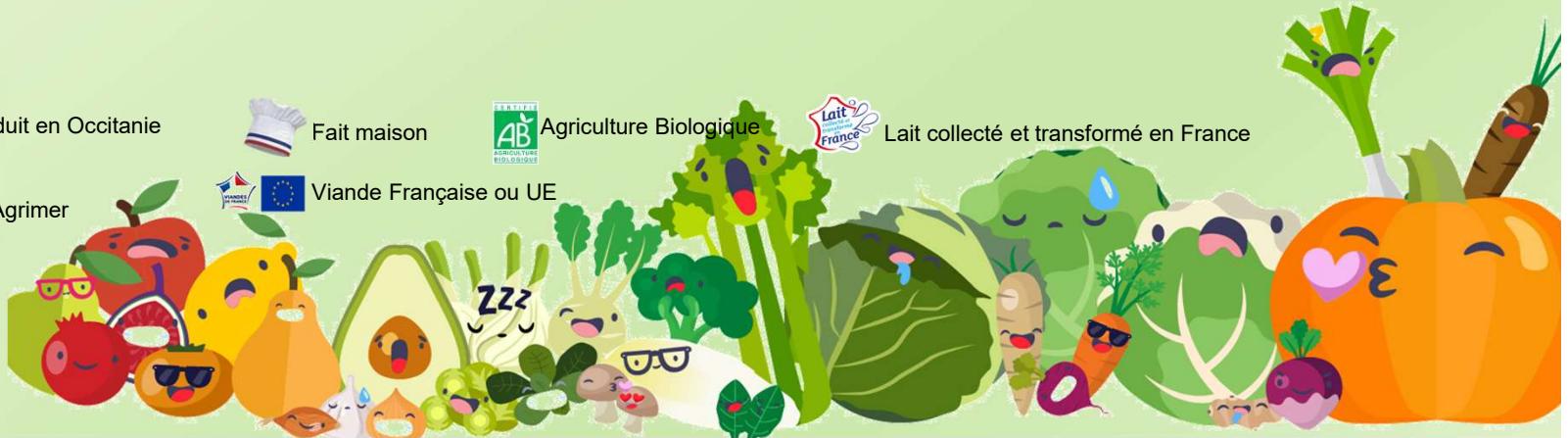
Fait maison

Agriculture Biologique

Lait collecté et transformé en France



France Agrimer



« 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 croûtons
	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



Produit en Occitanie



Fait maison



Agriculture Biologique



Lait collecté et transformé en France



France Agrimer



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