



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Rillettes de thon, pain de mie			Chou fleur sauce cocktail	
Plat principal	Sauté de poulet sauce dijonnaise	Chili con Carne		Fondant de volaille à la Normande	Nuggets de poisson, citron
Accompagnement	Purée de carottes	Riz créole		Pâtes BIO, fromage	Haricots verts persillés
Fromage / Laitage	Crème dessert chocolat BIO	Mimolette à la coupe			Yaourt nature
Dessert		Fruit de saison BIO		Donut	Fruit de saison BIO
Menus établis sous réserve des contraintes d'approvisionnement					



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



Viande Bovine Française



Produit en Occitanie



Fait maison



Agriculture Biologique



Lait collecté et transformé en France



France Agrimer



Viande Française ou UE





	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée		Samossas aux légumes		Potage maison et croûtons	
Plat principal	Tajine de boulettes d'agneau aux raisins secs	Tortilla au chorizo		Saucisse braisée	Civet de seiches au Banyuls
Accompagnement	Semoule	Courgettes sauce piperade		Mijoté de flageolets	Riz pilaf
Fromage / Laitage	Bûche chèvre à la coupe				Crêpe
Dessert	Fruit de saison BIO	Purée pomme banane BIO		Fruit de saison BIO	Confiture BIO du Val de Soumia
Menus établis sous réserve des contraintes d'approvisionnement					



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





	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi Repas Noël	Vendredi
Entrée	Salade coleslaw			Mousse de canard	Œuf dur sauce cocktail
Plat principal	Steak haché façon Bouchère GUASCH	Saucisse		Fondant de volaille aux épices de Noël	Croque Monsieur
Accompagnement	Blé au beurre	Aux lentilles		Pommes Dauphine	Salade verte
Fromage / Laitage	Yaourt nature sucré BIO	Gouda à la coupe			
Dessert		Fruit de saison BIO		Bûche de Noël	Fruit de saison BIO

Menus établis sous réserve des contraintes d'approvisionnement



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



Viande Bovine Française



Produit en Occitanie



Fait maison



Agriculture Biologique



Lait collecté et transformé en France



France Agrimer



Viande Française ou UE





	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Vacances Scolaires				
Plat principal					
Accompagnement					
Fromage / Laitage					
Dessert					
Menus établis sous réserve des contraintes d'approvisionnement					



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



Viande Bovine Française



Produit en Occitanie



Fait maison



Agriculture Biologique



Lait collecté et transformé en France



France Agrimer



Viande Française ou UE





# Menu du 29 décembre 2025 au 4 janvier 2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Vacances Scolaires				
Plat principal					
Accompagnement					
Fromage / Laitage					
Dessert					

Menus établis sous réserve des contraintes d'approvisionnement



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



Viande Bovine Française



Produit en Occitanie



Fait maison



Agriculture Biologique



Lait collecté et transformé en France



France Agrimer



Viande Française ou UE

