

Menu du 1 au 7 décembre 2025



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

Menus établis sous réserve des contraintes d'approvisionnement



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



Produit en Occitanie



Fait maison



Agriculture Biologique



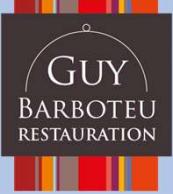
Lait collecté et transformé en France



France Agrimer



Viande Française ou UE



Menu du 8 au 14 décembre 2025

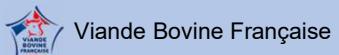


	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée		Samosas aux légumes		Potage maison et croûtons	
Plat principal	Tajine de boulettes d'agneau aux raisins secs 	Tortilla au chorizo		Saucisse braisée	Civet de seiches au Banyuls
Accompagnement	Semoule	Courgettes sauce piperade		Mijoté de flageolets	Riz pilaf
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 Sournia

Menus établis sous réserve des contraintes d'approvisionnement



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



Produit en Occitanie



Fait maison



Agriculture Biologique



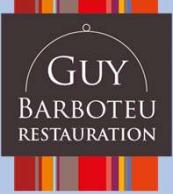
Lait collecté et transformé en France



France Agrimer



Viande Française ou UE



Menu du 15 au 21 décembre 2025

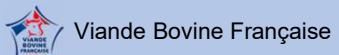


	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi Repas Noël	Vendredi
Entrée	Salade coleslaw			Mousse de canard	Œuf dur sauce cocktail
Plat principal	Steak haché façon Bouchère GUASCH  	  Saucisse		Fondant de volaille aux épices de Noël  	Croque Monsieur
Accompagnement	Blé au beurre 	Aux lentilles 		Pommes Dauphine	Salade 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 ».



Produit en Occitanie



Agriculture Biologique



Lait collecté et transformé en France



France Agrimer





Menu du 22 au 28 décembre 2025



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée					
Plat principal					
Accompagnement			Vacances Scolaires		
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



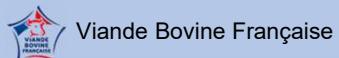


Menu du 29 décembre 2025 au 4 janvier 2026

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



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



Produit en Occitanie



Fait maison



Agriculture Biologique



Lait collecté et transformé en France



France Agrimer



Viande Française ou UE