



Menus du 26 janvier au 1er février 2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade verte	Soupe Paysanne, croûtons			Houmous de pois chiches de Servian
Plat principal		Saucisse de Strasbourg	Hachis	Pavé de hoki sauce Napolitaine	Rösti burger
s/porc, végétarien	Raviolis BIO aux légumes	Omelette fraîche	Hachis au pois Féveroles BIO	Escalope végétale panée	Pain fromager
Accompagnement		Lentilles ménagères	Parmentier	Haricots beurre aux aromates	Sucrine
Fromage / Laitage			Tartare nature	Edam BIO	
Dessert	Yaourt aromatisé	Fruit de saison BIO	Fruit de saison BIO	Flan au caramel	Paris-Brest
Menus établis sous réserve des contraintes d'approvisionnement					

Viande Française

Produit en Occitanie

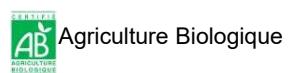
Fait maison



Pêche MSC



Lait collecté et transformé en France



Agriculture Biologique

Viande Française ou UE

Œufs de France

Légumes de France



Aide UE à destination des écoles



Appellation d'origine contrôlée



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



Menus du 2 au 8 février 2026

	Lundi Chandeleur	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée		Crème de foie	Velouté de tomate et croûtons	Carottes râpées	
s/porc, végétarien		Salade d'artichauts			
Plat principal	Poisson meunière, citron	Boules de bœuf à la Napolitaine	Mijoté de lentilles	Raclette	Roti de bœuf VBF sauce brune
s/porc, végétarien	Crousti fromage	Steak végétal sauce Napolitaine		Raclette végétarienne	Haricots rouges sauce brune
Accompagnement	Carottes aux aromates	Pâtes BIO	Blé pilaf	(PLAT COMPLET)	Purée butternut BIO
Fromage / Laitage	Camembert BIO				Yaourt nature
Dessert	Crêpe au Nutella	Fruit de saison	Fruit de saison BIO	Fruit de saison BIO	Fruit de saison
Menus établis sous réserve des contraintes d'approvisionnement					