

Du lundi 29 septembre 2025 Au vendredi 3 octobre 2025

Maternelle & CP

	lundi 29 septembre	mardi 30 septembre	jeudi 2 octobre	vendredi 3 octobre
D é j e u n e r	Céleri rémoulade	Oeufs durs 	frPizza 3 fromages	Salade verte
	Boules de boeuf BIO au jus 	Emincé de dinde  	Poulet sauce aigre douce  	Poisson pané plein filet
	Purée	Ratatouille maison	Chou fleur persillé	Pommes dauphine
	Vache Picon 		Saint Paulin  	Carré frais BIO 
	Purée pomme poire BIO 	Fromage blanc BIO  	Fruit de saison BIO  	Tarte grillée aux abricots
		Madeleine coquille		

 Agriculture Biologique (AB)

 Oeufs de France

 Produit en Occitanie

 Viande Bovine Française

 Viandes de France ou UE

 Aide UE à destination des écoles (FL)

 Lait collecté et transformé en France

 Aide UE à destination des écoles (Lait)

Menus Octobre

Semaine 40 du 29 septembre au 5 octobre 2025

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Entrée	Céleri rémoulade	Œufs durs, mayonnaise	Cake poivrons mozzarella	Pizza 3 fromages	Salade verte
Plat principal	Boules de bœuf BIO	Emincé de dinde	Samossas aux légumes	Poulet sauce aigre douce	Poisson pané plein filet, citron
Accompagnement	Purée	Ratatouille	Epinards en béchamel	Chou fleur persillé	Pommes dauphines
Fromage / Laitage	Vache picon	Fromage blanc BIO	Edam BIO	Saint Paulin	Carré frais BIO
Dessert	Purée pomme poire BIO	Madeleine	Fruit de saison	Fruit de saison BIO	Tarte grillée abricot

Semaine 41 du 6 au 12 octobre 2025

	lundi	mardi	mercredi	jeudi GRAND REPAS	vendredi
Entrée	Céleri rémoulade	Salade Piémontaise	Saucisson à l'ail	Velouté de champignons à la châtaigne de la maison Vialade	Betteraves vinaigrette
Plat principal	Omelette	Emincé de porc aux pruneaux	Couscous au poulet	Blanquette de veau des Pyrénées De la maison GUASCH	Cœur de merlu sauce citron
Accompagnement	Pâtes BIO	Haricots beurre aux aromates	Semoule	Riz Créole	Patates douces persillées
Fromage / Laitage	Fromage râpé	Liégeois vanille	Vache qui rit BIO	Camembert BIO	Emmental BIO
Dessert	Fruit de saison	Cookie BIO aux pépites de chocolat	Fruit de saison	Mesturet (cake à la citrouille) De Nicolas Sauvaget	Crème dessert caramel

Semaine 42 du 13 au 19 octobre 2025 SEMAINE DU GOÛT (MENU EN COULEURS)

	lundi ROUGE	mardi JAUNE	mercredi ORANGE	jeudi VERT	vendredi MARRON
Entrée	Gaspacho de tomates et poivrons	Salade de maïs, cœurs de palmier et ananas	Salade de carottes râpées à l'orange et au cumin	Velouté de petits pois à la menthe	Salade de lentilles et dés de fromage
Plat principal	Steak haché sauce paprika	Curry de poulet	Gratin de potiron et patate douce aux pois chiches	Pâtes BIO et égréné de bœuf sauce au pistou	Poisson à la Bordelaise
Accompagnement	Riz à la tomate	Purée			Pommes de terre aux éclats de marrons
Fromage / Laitage	Babybel	Emmental BIO	Mimolette	Fromage râpé	Petit moulu aux noix
Dessert	Compote BIO à la fraise	Cake au citron de Sicile	Orange BIO	Fromage blanc à la menthe	Brownie

Semaine 43 du 20 au 26 octobre 2025 VACANCES SCOLAIRES

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Entrée	Betteraves BIO	Œuf dur, mayonnaise	Soupe	Rillettes de thon, pain de mie	Taboulé
Plat principal	Croque monsieur	Chili sin Carne	Fricadelle de bœuf au jus	Fondant de volaille à la Normande	Dos de colin sauce Aurore
Accompagnement	Purée de carottes	Riz créole	Pommes Dauphine	Pâtes BIO	Haricots verts persillés
Fromage / Laitage	Les fripons	Milanette	Kiri BIO	Fromage râpé	Gouda BIO
Dessert	Sablé nappé au chocolat au lait BIO	Fruit de saison BIO	Cocktail de fruits au sirop léger	P'tit beurre BIO	Fruit de saison

Semaine 44 du 27 octobre au 2 novembre 2025 VACANCES SCOLAIRES

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Entrée	Soupe	Macédoine de légumes	Samossas aux légumes	Boullgour à l'oriental	Salade verte
Plat principal	Tajine de boulettes d'agneau aux raisins secs	Omelette fraîche	Paupiette de veau au jus	Saucisse braisée	Encornet sauce Armoricaïne
Accompagnement	Semoule	Pommes de terre persillées	Mousseline de brocolis BIO	Gratin de légumes	Riz pilaf
Fromage / Laitage	Camembert	Fromage blanc	Saint Morêt	Yaourt nature BIO	Carré frais BIO
Dessert	Fruit de saison BIO	Purée pomme banane BIO	Pt't fourré fraise	Fruit de saison	Eclair chocolat

Viande Française ou UE Produit en Occitanie Fait maison Agriculture Biologique Lait collecté et transformé en France Aide UE à destination des écoles

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



LUNDI 29/09 AU VENDREDI 03 OCTOBRE

du CE1 à la 3ème

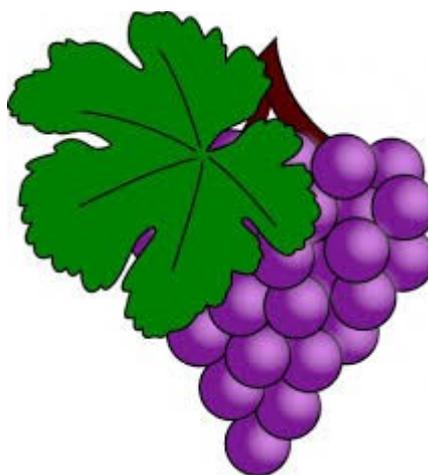


LUNDI

VELOUTÉ DE COURGE BUTTERNUT  
CUISSÉ DE POULET  
NOISETTES DE CAROTTES À LA PARISIENNE
RONDELÉ 
FRUITS DE SAISON 

MARDI

ENDIVES AUX NOIX 
SAUCISSE DE VOLAILLE PAYSANNE 
ALIGOT DU CHEF 
YAOURT VANILLE 
BISCUITS 



JEUDI

RADIS/BEURRE 
CHEESE POTATOES BURGER 
HARICOTS VERTS 
MINI ROITELET 
TARTE AUX POMMES 

MENU Végétarien



VENDREDI

MOUSSE DE CANARD 
PÉPITES DE COLIN 
RIZ CAMARGUAIS 
COMPOTE 
FRUITS DE SAISON

Le pain servi est élaboré à partir de farine issue de l'agriculture biologique 

Les menus sont élaborés par notre diététicienne ainsi que le chef de cuisine en accord avec les recommandations du GEMRCN (Groupe d'Étude des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition). Ce document est édité à titre d'information, les repas peuvent être modifiés suivant l'approvisionnement.



LISTE DES ALLERGENES MAJEURS

PÉRIODE DU 29/09 au 03 OCTOBRE 2025

	PLAT	Lait	Gluten	Œuf	Poissons	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusque	Soja	Céleri	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
lundi	Velouté de potimarron	X	X	X							X				
	Cuisse de poulet														
	Noisettes de carottes	X													
	Rondelé	X													
	Fruits de saison														
mardi	Endives aux noix					X	X						X		
	Saucisse de volaille	X		X											
	Aligot	X				X									
	Yaourt à la vanille	X													
	Biscuits	X	X	X			X			X					
jeudi	Radis/beurre	X													
	Cheese potatoes	X	X	X											
	Haricots verts	X													
	Mini roitelet	X													
	Tarte aux pommes	X	X	X			X			X					
vendredi	Mousse de canard	X	X	X			X			X					
	Pépites de colin	X	X		X										
	Riz														
	Compote														
	Fruits de saison	X	X	X			X			X					



Allergène présent dans le plat

Le règlement INCO (Information du Consommateur) [N°1169/2011] est une nouvelle réglementation Européenne sur les denrées alimentaires applicable à partir du 13 décembre 2014.

A partir de cette date, les opérateurs en restauration hors foyer devront mettre à disposition de leurs clients une information écrite sur les allergènes présents dans les denrées alimentaires proposées.