

Menus du 18 au 24 mai 2026

Maternelle et CP



| | Lundi menu INDIEN | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|-------------------------------------|---------------------|---------------------|---------------------------------|---|---------------------------------|
| Entrée | Samossa aux légumes | Céleri rémoulade | Concombre en salade | Perles légumière (carottes, concombres, tomates, maïs, sauce) | Melon BIO |
| Plat principal | Poulet curry rouge | Rösti burger | Echine de porc sauce aux olives | Tortilla | Hoki sauce basilic |
| <i>s/porc, s/viande, végétarien</i> | Omelette | Saucisse végétale | Escalope végétale | | Fideua végétale |
| Accompagnement | Riz parfumé | Chou fleur persillé | Pomme de terre persillées | Ratatouille | Pâtes fideua aux petits légumes |
| Fromage / Laitage | Edam BIO | Yaourt nature BIO | Tartare | Saint Nectaire AOP | Emmental |
| Dessert | Mangue au sirop | Fruit de saison | Fruit de saison BIO | Liégeois au chocolat BIO | Donut sucré |

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 ».








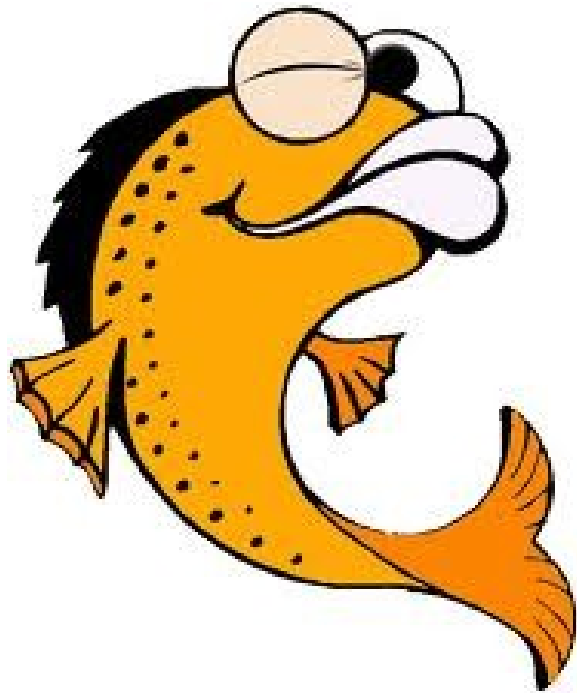
LUNDI 18 AU VENDREDI 22 MAI

du CE1 à la 3e - Collège

LUNDI

MENU
Végétarien

ŒUF MIMOSA 
FLAN DE COURGETTES/FETA 
CAROTTES À LA CRÈME 
ANANAS FRAIS 
MOELLEUX AU CITRON 



MARDI

SALADE COMPOSÉE
SAUMON 
RISOTTO/CRÈME D'ASPERGES 
CHARLOTTE DE FRAISES 
COMPOTE 



JEUDI

SURIMI, CRÈME D'ANETH ET MÂCHE 
PAUPIETTE DE VOLAILLE 
GRATIN DE POMME DE TERRE 
COMTE 
TARTE AUX FRUITS 

VENDREDI

TARTELETTE À LA TOMATE 
MOUSSAKA 
FROMAGE DE CHÈVRE 
VERRINE À LA MANGUE 

AGROLOCAL   

Mettez de l'Aude dans vos recettes !

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



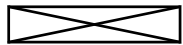
Les menus sont élaborés par notre diététicienne ainsi que le chef de cuisine en accord avec les recommandations du GEMRCN (Groupe d'Étude des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition). Ce document est édité à titre d'information, les repas peuvent être modifiés suivant l'approvisionnement.



LISTE DES ALLERGENES MAJEURS

PÉRIODE DU 18 au 22 MAI 2026

| | PLAT | Lait | Gluten | Œuf | Poissons | Sulfites | Fruits à coques | Crustacés | Mollusque | Soja | Céleri | Arachides | Moutarde | Sésame | Lupin |
|-------------|-------------------------------|------|--------|-----|----------|----------|-----------------|-----------|-----------|------|--------|-----------|----------|--------|-------|
| Lundi 18 | Œuf mimosa | | X | X | | | | | | | | | X | | |
| | Flan de courgette/Feta | X | X | X | | | | | | | | | | | |
| | Carotte a la crème | X | X | X | | | | | | X | X | | X | | |
| | Ananas frais | | | | | | X | | | | | | | | |
| | Moelleux au citron | X | X | X | | | X | | | X | | X | | | X |
| Mardi 19 | Salade composée | X | X | X | | | X | | | | | | X | | |
| | Saumon | X | X | X | X | | | | | X | X | | X | | |
| | Risotto/crème d'asperges | X | X | X | | | | | | | | | X | | |
| | Charlotte aux fraises | X | X | X | | | X | | | X | | | X | | |
| | Compote | X | | | | | | | | | | | | | |
| Jeudi 21 | Surimi,mâche et crème d'aneth | X | X | X | X | X | | X | | | | | X | | |
| | Paupiette de volaille | X | X | X | | | | | | X | X | | X | | |
| | Gratin de pomme de terre | X | | X | | X | | | | | | | | | |
| | Comté | X | | | | | | | | | | | | | |
| | Tarte aux fruits | X | X | X | | | X | | | | | | | | |
| Vendredi 22 | Tartelette à la tomate | X | X | X | | | X | | | | | | X | | |
| | Moussaka | X | X | X | | | X | | | X | | | | | X |
| | Fromage de chèvre | X | | | | | | | | | | | | | |
| | Verrine de mangues | 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.

Menus du 1^{er} au 6 juin 2026


Maternelle et CP


| | Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|---|--|--|---|--|---|
| Entrée | Céleri remoulade  | Betteraves BIO vinaigrette  | Cake poivrons mozarella  | Rillettes de thon  | Salade verte aux 2 fromages  |
| <i>s/porc, s/viande, végétarien</i> | | | | Tomates en salade | |
| Plat principal | Steak haché façon bouchère maison GUASCH sauce brune  | Omelette fraîche  | Poisson meunière  | Poulet sauce aigre douce  | Moules marinière  |
| <i>s/porc, s/viande, végétarien</i> | Steak végétal sauce brune | | Croq veggie | Esalope végétale panée | Tarte méditerranéenne |
| Accompagnement | Boullgour BIO  | Ratatouille | Epinards à la crème  | Caviar d'aubergine  | Pommes dauphines |
| Fromage / Laitage | Saint Nectaire AOP  | Fromage blanc  | Emmental BIO  | Brie  | Saint Bricet  |
| Dessert | Purée pomme poire BIO  | Madeleine | Flan nappé caramel  | Fruit de saison BIO  | Yaourt aux fruits BIO  |
| Menus établis sous réserve des contraintes d'approvisionnement | | | | | |

  Viande Française ou UE

 Produit en Occitanie

 Fait maison

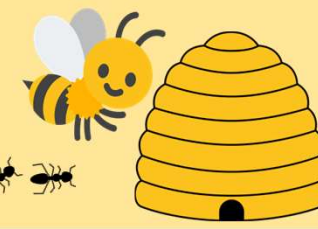
 Agriculture Biologique

 Lait collecté et transformé en France

 Aide UE à destination des écoles










































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




Menus du 8 au 14 juin 2026

Maternelle et CP


| |  Lundi menu MEXICAIN | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|-------------------------------------|--|--|--|--|--|
| Entrée |  Tartinade à la Mexicaine (Petit pois, avocat, citron et épices) |  Melon BIO  |  Pommes de terres printanière |  Carottes râpées  | Jambon blanc |
| s/porc, s/viande, végétarien | | | | | Betteraves vinaigrette |
| Plat principal |  Sauté de poulet sauce chili  |  Haché de veau à l'italienne  |  Moussaka végétale |  Gardianne de taureau  | Seiches à la sétoise |
| s/porc, s/viande, végétarien | Crousti fromage | Steak végétal à l'italienne | | Lentilles sauce coco curry | Croq veggie |
| Accompagnement |  Ecrasé de pommes de terre maison au piment doux |  Polenta |  au Pois Féverol BIO  |  Duo de carottes et navets braisés  |  Pâtes BIO |
| Fromage / Laitage |  Cantafrais  |  Bonbel  |  Croc lait BIO  |  Six de savoie  |  Vache qui rit  |
| Dessert |  Arroz de leche maison (riz au lait à la cannelle)  |  Mousse au chocolat  |  Fruit de saison |  Fruit de saison BIO  |  Purée pomme abricot BIO |


Menus établis sous réserve des contraintes d'approvisionnement


  Viande Française ou UE

 Produit en Occitanie

 Fait maison

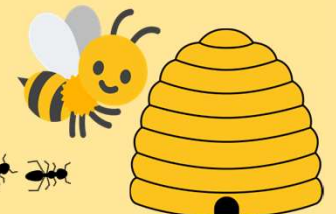
 Agriculture Biologique

 Lait collecté et transformé en France

 Aide UE à destination des écoles





































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




Menus du 15 au 21 juin 2026


Maternelle et CP


| | Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|-------------------------------------|---|---|---|---|--|
| Entrée |  Salade d'artichauts | Feuilleté au fromage |  Rillette de thon  |  Pastèque  |  Houmous de pois chiches de Servian |
| s/porc, s/viande, végétarien | | | Haricots verts en salade | | |
| Plat principal |  Carbonara |  Omelette  |  Colombo de poulet |  Filet de lieu sauce beurre blanc  | Nuggets de poulet |
| s/porc, s/viande, végétarien |  Carbonara végétale au pois féverol BIO  | |  Colombo de pois chiches | Saucisse végétale | Nugget de blé |
| Accompagnement |  Pâtes BIO  |  Carottes à la crème |  Tomates en persillade |  Purée de pommes de terre | Ratatouille |
| Fromage / Laitage |  Brie |  Gouda  |  Kiri BIO  |  Samos  |  Camembert BIO  |
| Dessert | Fruit de saison |  Purée pomme abricot BIO |  Liégeois vanille  |  Yaourt nature sucré BIO  | Eclair au chocolat |


Menus établis sous réserve des contraintes d'approvisionnement

  Viande Française ou UE

 Produit en Occitanie

 Fait maison

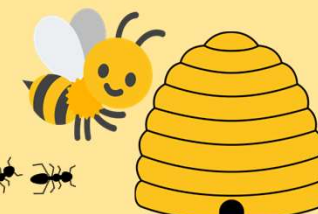
 Agriculture Biologique

 Lait collecté et transformé en France

 Aide UE à destination des écoles



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




Menus du 22 au 28 juin 2026


Maternelle et CP


| | Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|-------------------------------------|---------------------------------------|-------------------------------------|-----------------------------------|--|-----------------------------------|
| Entrée | Œufs durs mayonnaise | Pâtes BIO en salade | Pâté de campagne | Salade coleslaw | Taboulé |
| <i>s/porc, s/viande, végétarien</i> | | | Salade verte | | |
| Plat principal | Tarte 3 fromages | Rôti de dinde au jus | Brandade de Poisson maison | Courgette farcie | Encornet sauce armoricaine |
| <i>s/porc, s/viande, végétarien</i> | | Mijoté de lentilles | Nuggets de blé et purée | Galette boulgour pois chiche emmental | Escalope végétale panée |
| Accompagnement | Purée de chou fleur au paprika | Poêlée de champignons | PLAT COMPLET | Riz pilaf | Haricots verts persillés |
| Fromage / Laitage | Saint Paulin BIO | Tomme noire | Emmental BIO | Fromage frais demi-sel | Vache qui rit BIO |
| Dessert | Fruit de saison | Purée de fruits pomme fraise | Flan vanille nappé caramel | Fruit de saison BIO | Tarte flan Pâtissier |


Menus établis sous réserve des contraintes d'approvisionnement

 Viande Française ou UE

 Produit en Occitanie

 Fait maison

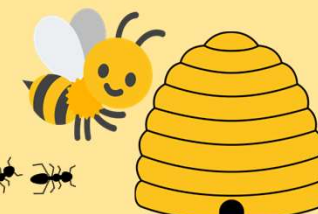
 Agriculture Biologique

 Lait collecté et transformé en France

 Aide UE à destination des écoles



























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






Menus du 29 juin au 5 juillet 2026

Maternelle et CP


| | Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi menu Espagne  |
|------------------------------|--|---|--|--|--|
| Entrée |  Betteraves BIO vinaigrette  | Céleri rémoulade  |  Lentilles en salade (poivrons, maïs) |  Perles légumières (carottes, concombres, tomates, maïs, sauce) | Melon  |
| Plat principal | Tomate farcie Grand-mère sauce tomate | Samossas aux légumes |  Echine de porc aux aromates | Escalope viennoise | Tortilla au chorizo  |
| s/porc, s/viande, végétarien | Omelette  | | Escalope végétale panée | Croq veggie | Tortilla  |
| Accompagnement |  Pâtes BIO |  Pêlé mêlé Provençal |  Gratin de légumes du marché | Ratatouille | Patatas bravas |
| Fromage / Laitage | Cantafrais  |  Yaourt nature BIO  |  Croc lait BIO  |  Saint Nectaire AOP  | Flan aux œufs sur lit de caramel  |
| Dessert | Fruit de saison | Cocktail de fruits au sirop léger |  Fruit de saison BIO  |  Liégeois au chocolat BIO  |  Cookie BIO aux pépites de chocolat et noix de Pécan |


Menus établis sous réserve des contraintes d'approvisionnement

  Viande Française ou UE

 Produit en Occitanie

 Fait maison

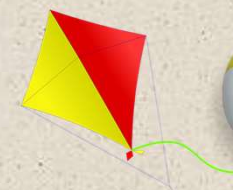
 Agriculture Biologique

 Lait collecté et transformé en France

 Aide UE à destination des écoles



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






Menus du 6 au 12 juillet 2026

Maternelle et CP


| | Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|-------------------------------------|--------------------------------------|-----------------------------|------------------------------------|---|---|
| Entrée | Coupelle de pâté de volaille | Tomate en salade | Chou fleur sauce cocktail | Carottes râpées | Salade de riz (tomates, concombres, maïs, sauce salade, mayo) |
| <i>s/porc, s/viande, végétarien</i> | Taboulé | | | | |
| Plat principal | Aiguillettes de poulet panées | Rougail de lentilles | Feuilleté Strasbourgeois | Raviolis au bœuf sauce Napolitaine | Poisson pané, citron |
| <i>s/porc, s/viande, végétarien</i> | Nuggets de blé | | Tarte chèvre tomate basilic | Raviolis aux fromages sauce Napolitaine | Galette boulgour pois chiches emmental |
| Accompagnement | Haricots verts persillés | Riz pilaf | Salade verte | PLAT COMPLET | Caviar d'aubergines à la Catalane |
| Fromage / Laitage | Fromage frais demi-sel | Gouda BIO | Kiri BIO | Yaourt nature BIO | Mimolette |
| Dessert | Compote de pommes | Fruit de saison | Crème dessert au caramel | Galettes bretonnes | Fruit de saison BIO |


Menus établis sous réserve des contraintes d'approvisionnement

  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 ».

