




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

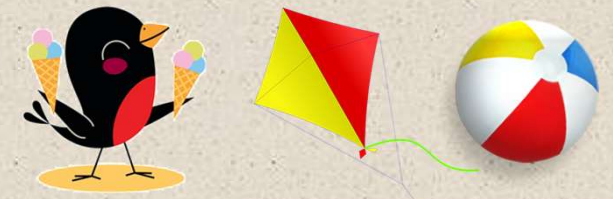
 Agriculture Biologique

 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

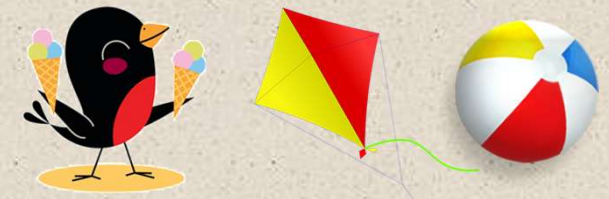
 Agriculture Biologique

 Lait collecté et transformé en France

  Aide UE à destination des écoles



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



LUNDI 29 AU VENDREDI 03 JUILLET



LUNDI

SALADE DE GÉSIER 
 COLIN FAÇON MEUNIÈRE 
 MOUSSELINE DE LÉGUMES 
 FROMAGE 
 FRUIT DE SAISON 




MARDI MENU Végétarien

SALADE 4 COULEURS 
 OMELETTE 
 PETIT POIS 
 YAOURT 
 CHOUX CHOCO 



JEUDI


ROLLS DE SURIMI 
 CORDON BLEU
 POMME DE TERRE GRENAILLE 
 GLACE
 FRUIT DE SAISON 

VENDREDI

MELON 
 PIZZA 
 FROMAGE 
 CRÊPE 



AGR LOCAL  11 

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 29 au 03 JUILLET 2026

	PLAT	Lait	Gluten	Œuf	Poissons	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusque	Soja	Céleri	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
Lundi 29	Salade de gésier	X	X	X						X			X		
	Colin façon meunière	X	X	X			X	X	X	X			X		
	mousseline de légumes	X	X				X			X	X		X		
	fromage	X													
	Fruit														
Mardi 30	Salade 4 couleurs	X	X	X						X	X		X		
	Omelette	X	X	X						X	X		X		
	Petit pois	X	X				X				X		X		
	Yaourt	X													
	Choux choco	X	X	X			X			X					
Jeudi 02	Rolls de surimi	X	X	X	X					X	X		X	X	
	Cordon bleu	X	X	X			X			X			X		
	Pomme de terre grenaille														
	Glace	X		X			X			X					
	Fruit de saison														
Vendredi 03	Melon														
	Pizza	X	X	X			X			X					
	fromage	X													
	Crêpe	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.