



	S02 Du 05 janvier au 09 janvier 2026	S03 Du 12 janvier au 16 janvier 2026	S04 Du 19 janvier au 23 janvier 2026	S05 Du 26 janvier au 30 janvier 2026
LUNDI	<p>/</p> <p>Tartiflette de volaille au reblochon de Savoie</p> <p>Flan vanille nappé caramel bio</p> <p>Galette du stock secours</p>	<p>Salade de riz bio à la provençale et vinaigrette</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Chou-fleur bio béchamel</p> <p>Clémentine</p> <p>/</p>	<p>Salade de pommes de terre, vinaigrette</p> <p>Nuggets de blé</p> <p>Haricots beurre bio persillés</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Pomme bio de Mauguio</p>	<p>Salade pastourrelle vinaigrette</p> <p>Poulet bio basquaise</p> <p>Haricots verts persillés bio</p> <p>Liégeois chocolat</p> <p>/</p>
MARDI	<p>Colin poêlé au beurre</p> <p>Haricots verts persillés</p> <p>Coulommiers bio (coupe)</p> <p>Pomme bio de Mauguio</p>	<p>Salade verte iceberg</p> <p>Gratin de coquillettes aux dés de jambon* SP: * au saumon</p> <p>Mousse au chocolat</p>	<p>Tarte au fromage</p> <p>Sauté de poulet sauce forestière</p> <p>Purée de potiron</p> <p>Clémentine</p>	<p>Radis beurre</p> <p>Boulettes de bœuf bio sauce carbonade</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Banane</p>
MERCREDI	<p>Salade waldorf (céleri, raisins, pomme, noix)</p> <p>Hachis parmentier de bœuf</p> <p>Purée pomme abricot bio</p>	<p>Steak de bœuf sauce barbecue</p> <p>Semoule</p> <p>Fromage blanc sucré</p> <p>Galette des rois</p>	<p>Salade verte iceberg</p> <p>Blanquette de veau</p> <p>Riz</p> <p>Suisse sucré</p>	<p>Filet de poulet sauce aux oignons</p> <p>Carottes persillées</p> <p>Coulommiers (coupe)</p> <p>Clémentine</p>
JEUDI	<p>Salade napoléon</p> <p>Sauté de porc bio à la moutarde SP: palet végétarien à l'italienne</p> <p>Brocolis</p> <p>Yaourt fermier cazaubon abricot</p> <p>/</p>	<p>Pizza au fromage</p> <p>Omelette bio</p> <p>Epinards à la crème</p> <p>Bûche de chèvre (coupe)</p> <p>Banane</p>	<p>Salade coleslaw</p> <p>Bolognaise de bœuf bio</p> <p>Penne et emmental râpé</p> <p>Flan vanille nappé caramel</p> <p>/</p>	<p>Salade verte iceberg</p> <p>Dahl de lentilles</p> <p>Riz</p> <p>Pointe de brie (coupe)</p> <p>Purée pomme banane bio</p>
VENDREDI	<p>Salade boulghour, pois chiches, épinards</p> <p>Picoussel</p> <p>Carottes bio à la crème</p> <p>Emmental (coupe)</p> <p>Royaume</p>	<p>Carottes râpées</p> <p>Gratin de poisson aux fruits de mer</p> <p>Pommes de terre</p> <p>Yaourt vanille bio</p> <p>/</p>	<p>Poisson pané</p> <p>Carottes persillées bio</p> <p>Emmental (coupe)</p> <p>Purée de fruits bio du chef</p> <p>/</p>	<p>Salade asiatique vinaigrette</p> <p>Hoki sauce orange coco</p> <p>Coquillettes</p> <p>Gâteau moelleux aux pommes du chef</p> <p>/</p>
	<p>Entrée de la semaine : Potage de légumes</p> <p>Légumes de la semaine : Purée de potiron</p>	<p>Entrée de la semaine : Potage de légumes</p> <p>Légumes de la semaine : Brocolis</p>	<p>Entrée de la semaine : Potage de légumes</p> <p>Légumes de la semaine : Haricots verts</p>	<p>Entrée de la semaine : Potage de légumes</p> <p>Légumes de la semaine : Purée de légumes verts</p>

Qui sera la reine ou le roi cette année ?



Légende

Labels (Egalim)
AOP, IGP, CE2, HVE, Pêche responsable,

Viande Française

Recette du Chef

Produit issu de l'agriculture biologique

Produit local
* Présence de porc

FranceAgriMer :
Aide UE à destination des écoles

Les menus "au mois" restent à titre informatifs et peuvent être modifiés.

Tous nos plats sont susceptibles de contenir les 14 allergènes suivants : céréales contenant du gluten (seigle, blé, orge, avoine, épeautre, kamut), crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin et mollusques.



	S06 Du 2 au 6 février 2026	S07 Du 9 au 13 février 2026	S08 Du 16 au 20 février 2026	S09 Du 23 au 27 février 2026
LUNDI	<p>Tarte butternut comté </p> <p>Œufs brouillés </p> <p>Epinards à la béchamel et croûtons </p> <p>Emmental (coupe) </p> <p>Clémentine bio </p>	<p>/</p> <p>Sauté de dinde sauce tomate </p> <p>Purée de pommes de terre </p> <p>Cantal AOP </p> <p>Liégeois chocolat </p>	<p>Salade de pois chiches bio au cumin </p> <p>Colin poêlé au beurre </p> <p>Brocolis à la crème </p> <p>/</p> <p>Pomme de Mauguio </p>	<p>Taboulé </p> <p>Sauté de veau sauce forestière </p> <p>Carottes vichy </p> <p>/</p> <p>Clémentine </p>
MARDI	<p>Salade Napoli bio (pâtes tricolores bio, tomates bio, maïs bio, olives) </p> <p>Cordon bleu </p> <p>Chou-fleur persillé </p> <p>/</p> <p>Crêpe au sucre </p>	<p>/</p> <p>Poisson pané </p> <p>Carottes persillées bio </p> <p>Coulommiers bio (coupe) </p> <p>Clémentine </p>	<p>/</p> <p>Sauté de poulet bio à la crème </p> <p>Purée de pommes de terre </p> <p>Yaourt brassé nature bio Les 2 vaches + sucre </p> <p>Beignet chocolat </p>	<p>/</p> <p>Filet de hoki sauce rouille </p> <p>Blé à la provençale </p> <p>Yaourt fermier Cazaubon nature bio + sucre </p> <p>Banane </p>
MERCREDI	<p>/</p> <p>Rôti de dinde sauce provençale </p> <p>Purée de potiron </p> <p>Camembert (coupe) </p> <p>Pomme de Mauguio </p>	<p>Pizza au fromage </p> <p>Sauté de veau sauce charcutière </p> <p>Petits pois </p> <p>/</p> <p>Banane </p>	<p>Salade italienne (Torsades, tomates, mozzarella, basilic) </p> <p>Boulettes de bœuf bio sauce barbecue </p> <p>Haricots plats </p> <p>Suisse sucré </p> <p>/</p>	<p>Salade Waldorf (Céleri, pomme, noix, raisin) </p> <p>Omelette </p> <p>Pennas </p> <p>Fromage blanc aux fruits </p> <p>Muffin nature aux pépites de chocolat </p>
JEUDI	<p>Carottes râpées </p> <p>Bolognaise de bœuf bio </p> <p>Torsades </p> <p>Emmental râpé </p> <p>Purée pomme-banane </p>	<p>Salade verte iceberg </p> <p>Coquillettes au saumon </p> <p>(Plat complet)</p> <p>Yaourt fermier Cazaubon nature sucré </p> <p>/</p>	<p>Samoussa aux légumes </p> <p>Sauté de porc au caramel* SP : œufs brouillés</p> <p>Riz bio </p> <p>/</p> <p>Clafoutis à la noix de coco du chef </p>	<p>Carottes râpées </p> <p>Picadillo à la cubaine de bœuf bio (Bœuf bio, pommes de terre bio, tomates bio, poivron, oignon, raisin, olives) </p> <p>Pommes de terre </p> <p>/</p> <p>Purée de pomme bio </p>
VEDREDI	<p>/</p> <p>Colin sauce normande </p> <p>Riz bio complet de Camargue </p> <p>Yaourt fermier Cazaubon vanille </p> <p>Cake cacao du chef </p>	<p>Salade de riz bio à la provençale (Riz bio, maïs bio, tomates bio) </p> <p>Picoussel (Pain, œuf, farine, blettes) </p> <p>Haricots verts bio persillés </p> <p>/</p> <p>Flan vanille nappé caramel </p>	<p>Salade verte iceberg </p> <p>Radiatori aux légumes </p> <p>(Plat complet)</p> <p>Pont l'Evêque (coupe) </p> <p>Purée pomme-poire bio </p>	<p>/</p> <p>Couscous de bœuf bio (Boulettes de bœuf bio français) </p> <p>Semoule bio </p> <p>Pointe de brie (coupe) </p> <p>Moelleux aux pommes du chef </p>
	<p>Entrée de la semaine : Potage de légumes Légumes de la semaine : Haricots verts persillés</p>	<p>Entrée de la semaine : Potage de légumes Légumes de la semaine : Purée de céleri</p>	<p>Entrée de la semaine : Potage de légumes Légumes de la semaine : Purée de carottes</p>	<p>Entrée de la semaine : Potage de légumes Légumes de la semaine : Purée de chou-fleur</p>





	S10 Du 02 au 06 mars	S11 Du 09 au 13 mars	S12 Du 16 au 20 mars	S13 Du 23 au 27 mars	S14 Du 30 mars au 03 avril
LUNDI	Salade Napoli bio (pâtes tricolores bio, tomates bio, maïs bio, olives) Cordon bleu Brocolis Yaourt fermier Cazaubon vanille -	Radis + beurre Gnocchis à la romaine (Gnocchis, crème fraîche, oignons, champignons, tomates) (Plat complet) Fromage blanc bio Crème de marron	Salade de pommes de terre mayonnaise Sauté de veau à la moutarde Chou-fleur à la béchamel - Orange bio	Taboulé Blanquette de poulet bio Petits pois - Purée pomme poire bio	Salade de blé au basilic (Blé, tomate, olive verte, basilic) Boulettes de bœuf bio sauce barbecue Haricots beurre - Purée pomme banane bio
MARDI	Salade de riz à la provençale vinaigrette (Riz, maïs, tomates) Filet de poulet sauce curry coco Petits pois - Orange	- Pizza steak & cheese Carottes persillées Camembert bio (coupe) Banane	Salade pastourrelle (Coquillettes, tomates, maïs) Croque-fromage Haricots verts Yaourt fermier Cazaubon vanille Pomme de Mauguio	- Poisson pané Carottes persillées Yaourt fermier Cazaubon nature sucré Banane	Pizza au fromage Nuggets de poulet Epinards à la béchamel - Orange
MERCREDI	Carottes râpées Lasagnes ricotta épinards (Plat complet) Bûche de chèvre (coupe) Purée pomme coing	Crêpe au fromage Veau marengo Haricots beurre Yaourt fermier Cazaubon nature sucré -	Céleri rémoulade Poulet à la forestière Semoule - Crêpe whaou	- Sauté de bœuf sauce brune Brocolis Fromage blanc aux fruits Kiwi	- Rôti de dinde aux herbes Poêlée de légumes et pommes de terre bio Yaourt aromatisé Banane
JEUDI	- Hachis parmentier de bœuf bio (Plat complet) Emmental (coupe) Liégeois vanille	Salade verte iceberg Jambon* SP: coquillettes au saumon Coquillettes bio et emmental râpé - Purée de pommes	Carottes râpées Poisson sauce moqueca (Colin, béchamel, oignon, tomate, poivron, lait de coco, citron, ail, noix de coco râpée, coriandre) Torsades - Flan vanille nappé caramel	- Rôti de dinde sauce au miel Coquillettes et emmental râpé Coulommiers bio (coupe) Liégeois chocolat	Salade verte iceberg Bolognaise de lentilles bio Pennes Pointe de brie (coupe) Semoule au lait nappé caramel
VENREDI	Houmous et tortillas Filet de colin sauce tandoori (Colin, béchamel, fromage blanc, ail, citron, cumin, curcuma, gingembre) Poêlée de légumes et pommes de terre bio - Banane	Coleslaw mayonnaise Nuggets de poisson + ketchup Pommes noisettes - Clafouti vanille du chef	Salade verte iceberg Tartiflette de lardons au reblochon* SP: gratin pommes de terre + fromage tartiflette (Plat complet) - Purée de fruits bio du chef	Salade verte iceberg Chili de légumes Riz Yaourt vanille bio Muffin nature aux pépites de chocolat	Carottes râpées Colin poêlé au beurre Riz crémeux - Pomme de Mauguio
	Entrée de la semaine : Potage de légumes Légumes de la semaine : Carottes persillées	Entrée de la semaine : Potage de légumes Légumes de la semaine : Petit pois	Entrée de la semaine : Potage de légumes Légumes de la semaine : Purée d'épinards	Entrée de la semaine : Potage de légumes Légumes de la semaine : Purée de potiron	Entrée de la semaine : Potage de légumes Légumes de la semaine : Carottes

Labels (Egalim)
AOP, IGP, CE2, HVE, Pêche responsable, RUP, label rouge, Fermier...

Viande Française
Produit local
Recette du Chef

FranceAgriMer :
Aide UE à destination des écoles

Frais **Epicerie** **Surgelé**

* Présence de porc

Sous réserve de modifications



Tous nos plats sont susceptibles de contenir les 14 allergènes suivants : céréales contenant du gluten (seigle, blé, orge, avoine, épeautre, kamut), crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux et ses sels, lupin et mollusques.

Légende