



Menus du 05 janvier au 30 janvier 2026
Cournonsec - 50%



	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>Tartiflette de volaille au reblochon de Savoie SV : Tartiflette sans viande</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 SV : Croc' fromage</p> <p>Chou-fleur bio béchamel</p> <p>Clémentine</p>	<p>Potage de légumes</p> <p>Nuggets de blé</p> <p>Haricots beurre bio persillés</p> <p>Yaourt aromatisé bio</p> <p>Pomme bio de Mauguio</p>	<p>Salade pastourelle bio vinaigrette</p> <p>Poulet bio basquaise SV : Quenelles à la ciboulette</p> <p>Haricots verts persillés bio</p> <p>Liégeois chocolat bio</p>
MARDI	<p>Colin poêlé au beurre</p> <p>Haricots verts bio persillés</p> <p>Coulommiers bio (coupe)</p> <p>Pomme bio de Mauguio</p>	<p>Potage de légumes</p> <p>Gratin de coquillettes aux dés de jambon* SV : au saumon</p> <p>Mousse au chocolat bio</p>	<p>Tarte au fromage</p> <p>Sauté de poulet bio sauce forestière SV : Palet poïs blé</p> <p>Purée de potimarron bio</p> <p>Clémentine bio</p>	<p>Potage de légumes</p> <p>Boulettes de bœuf bio sauce carbonade SV : Tarte aux poireaux</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Banane bio</p>
MERCIER	<p>Potage de légumes</p> <p>Hachis parmentier de bœuf SV : Braida de poisson</p> <p>Purée pomme abricot bio</p>	<p>Steak de bœuf sauce barbecue SV : Lentilles aux petits légumes</p> <p>Semoule bio</p> <p>Fromage blanc nature bio + sucre</p> <p>Galette des rois</p>	<p>Salade verte bio</p> <p>Blanquette de veau SV : Quenelles sauce nantua</p> <p>Riz bio complet de camargue</p> <p>Suisse nature bio + sucre</p>	<p>Filet de poulet sauce aux oignons SV : Cubes de colin panés</p> <p>Carottes persillées bio</p> <p>Coulommiers bio (coupe)</p> <p>Clémentine bio</p>
JEUDI	<p>Salade napoli bio</p> <p>Sauté de porc bio à la moutarde SV : Palet végétarien à l'Italienne</p> <p>Brocoli bio</p> <p>Yaourt bio fermier cazaubon nature + sucre</p> <p>/</p>	<p>Pizza au fromage</p> <p>Omelette bio</p> <p>Epinards bio à la crème</p> <p>Bûche de chèvre (coupe)</p> <p>Banane bio</p>	<p>Salade coleslaw bio</p> <p>Bolognaise de bœuf bio SV : Paupiette de saumon à la crème</p> <p>Penne bio et emmental râpé</p> <p>Flan vanille nappé caramel bio</p>	<p>Salade verte bio</p> <p>Dahl de lentilles bio</p> <p>Riz bio complet de camargue</p> <p>Pointe de brie (coupe)</p> <p>Purée pomme banane bio</p>
VENDREDI	<p>Salade boulgour, pois chiches, épinards</p> <p>Picoussel</p> <p>Carottes bio à la crème</p> <p>Emmental (coupe)</p> <p>Royaume</p>	<p>Carottes râpées bio</p> <p>Gratin de poisson aux fruits de mer</p> <p>Pommes de terre bio</p> <p>Yaourt vanille bio</p>	<p>Poisson pané</p> <p>Carottes persillées bio</p> <p>Emmental (coupe)</p> <p>Purée de fruits bio du chef</p>	<p>Salade asiatique vinaigrette</p> <p>Hoki sauce orange coco</p> <p>Coquillettes</p> <p>Gâteau moelleux aux pommes du chef</p>
	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 : Brocolis	Entrée de la semaine : Potage de légumes Légumes de la semaine : Haricots verts	Entrée de la semaine : Potage de légumes Légumes de la semaine : Purée de légumes verts

Qui sera la reine ou le roi cette année ?



Legende

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

Viande Française

Recette du Chef

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

Produit issu de l'agriculture biologique

Produit local
* Présence de porc

FranceAgriMer :
Aide UE à destination des écoles

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.