

MENUS DE LA SEMAINE

06 au 12 octobre



REPAS VEGE



ANIMATION COURGE

 Endives BIO vinaigrette	Carottes râpées BIO à la vinaigrette	 Tarte légumes	 Salade mélangée et croutons	Coleslow
Semoule / pois chiches	Poulet basquaise	Sauté de porc LABEL ROUGE	Bœuf bourguignon	Filet de lieu MSC à la provençale
Brocolis	Pâtes BIO	Gratin de courge	Carottes BIO et pommes de terre	Riz BIO
 Tomme blanche BIO	Fromage blanc nature + sucre en dosette	Chantailou BIO	 Brie BIO	 L'Agasse BIO
Banane	Madeleine	Gâteau au potiron MAISON	Gâteau basque	Pomme LOCALE
		<u>Gouter :</u> Pain LOCAL et barres de chocolat Yaourt nature + dosette de sucre Prunes		



Manipulation

N° version : 1Créé le : 19/09/2025Revu et validé le :

Date du menu	Menu	Allergènes
06/10/2025	Endives BIO vinaigrette	sulfites
	Semoule / pois chiches	gluten, lait
	Brocolis	lait
	Tomme blanche BIO	lait
	Banane	/
	0	
Date du menu	Menu	Allergènes
07/10/2025	Carottes râpées BIO à la vinaigrette	sulfites
	Poulet basquaise	/
	Pâtes BIO	gluten, lait
	Fromage blanc nature	lait
	+ sucre en dosette	
	Madeleine	Gluten, œuf
	0	
Date du menu	Menu	Allergènes
08/10/2025	Tarte légumes	gluten, lait
	Sauté de porc LABEL ROUGE	lait, gluten
	Gratin de courge	lait
	Chantaillou BIO	lait
	Gateau au potiron MAISON	lait, gluten, œuf
	Gouter :	
	Pain LOCAL et barres de chocolat	gluten
	Yaourt nature + dosette de sucre	lait
	Drupes	/
Date du menu	Menu	Allergènes
09/10/2025	Salade mélangée et croutons	gluten
	Bœuf bourguignon	sulfites, gluten
	Carottes BIO et pommes de terre	lait
	Brie BIO	lait
	Gateau basque	gluten, lait, œuf, fruits à coque, soja
	0	
Date du menu	Menu	Allergènes
10/10/2025	Coleslow	moutarde, œuf, sulfites
	Filet de lieu MSC à la provençale	poisson
	Riz BIO	lait
	L'Agasse BIO	lait
	Pomme LOCALE	/
	0	

MENUS DE LA SEMAINE

Du 13 au 19 octobre



Lundi



Mardi



Mercredi



Jeudi



Vendredi

REPAS VEGE



Céleri râpé au fromage blanc	Salade de pâtes, tomate et thon MSC	Carottes râpées LOCALES à l'aneth	Betteraves Rouges HVE	Salade d'endives Vinaigrette aux noix et croutons
Sauté de porc LABEL ROUGE à la moutarde douce	Poulet roti au jus LABEL ROUGE	Daube de bœuf	Omelette Basquaise	Dos de Merlu MSC Sauce Aurore
Purée de pommes de terre	Haricots verts HVE aux herbes	Poellée campagnarde (haricots verts, haricots beurres, aubergines, carottes, oignons)	Riz Pilaf BIO	Brocolis
Petit suisse nature BIO + dosette de sucre	Tomme Blanche BIO	Edam BIO	Petit Suisse nature BIO + dosette de sucre	Comté AOP
Crème dessert Pralinée	Raisin de MOISSAC	Semoule au lait	Banane	Brownie et crème Anglaise
		Gouter : Yaourt nature + sucre Clémentine Spéculoos		



Manipulation

N° version : 1

Créé le : 19/09/2025

Revu et validé le :

Date du menu	Menu	Allergènes
13/10/2025	Céleri râpé au fromage blanc	céleri, lait, sulfites
	Sauté de porc LABEL ROUGE à la moutarde douce	moutarde, lait, gluten
	Purée de pommes de terre	lait
	Petit suisse nature BIO	lait
	+ dosette de sucre	
	Creme dessert Pralinée	lait, gluten, fruit à coque
	0	
Date du menu	Menu	Allergènes
14/10/2025	Salade de pâtes, tomate et thon MSC	gluten, poisson, sulfites
	Poulet roti au jus LABEL ROUGE	/
	Haricots verts HVE aux herbes	lait
	Tomme Blanche BIO	lait
	Raisin de MOISSAC	/
	0	
Date du menu	Menu	Allergènes
15/10/2025	Carottes râpées LOCALES à l'aneth	sulfites
	Daube de bœuf	sulfites, gluten, lait
	Poêlée campagnarde (haricots verts, haricots beurres, aubergines, carottes, oignons)	/
	Edam BIO	lait
	Semoule au lait	gluten, lait
	Gouter :	
	Yaourt nature + sucre	lait
	Clémentine	/
	Speculoos	gluten, œuf
Date du menu	Menu	Allergènes
16/10/2025	Betteraves Rouges HVE	sulfites
	Omelette Basquaise	œuf, lait
	Riz Pilaf BIO	lait
	Petit Suisse nature BIO	lait
	+ dosette de sucre	
	Banane	/
	0	
Date du menu	Menu	Allergènes
17/10/2025	Salade d'endives	fruits à coque, gluten, sulfites
	Vinaigrette aux noix et croutons	
	Dos de Merlu MSC	poisson, lait
	Sauce Aurore	
	Brocolis	lait
	Comté AOP	lait
	Brownie et crème Anglaise	gluten, fruits à coque, œuf, lait
	0	

MENUS DE LA SEMAINE

Du 20 au 26 octobre



REPAS VEGE 		VACANCES SCOLAIRE  		
Salade de blé BIO aux olives	Carottes râpées BIO à la vinaigrette aux agrumes	 Salade verte BIO et croûtons	Asperges à la vinaigrette	 Céleri râpé au fromage blanc LOCAL
Quiche aux légumes	Sauté de veau basquaise	Filet de colin MSC au citron	Bœuf aux carottes	Saumonette MSC sauce Colombo
Salade	Haricos blancs sauce tomate	Epinards à la crème / semoule	Coquillettes BIO	Riz BIO
Petit Suisse BIO aromatisé	 Edam	 Saint Paulin AOP	 Coulommiers AOP	Gouda
 Pomme LOCALE	Ile flottante	Crème dessert caramel	 Orange	Compote de pommes MAISON
<u>Gouter :</u> Yaourt nature + dosette de sucre Compote operculé pruneaux Semoule au lait + Speculoos	<u>Gouter :</u> Fromage blanc nature + dosette de sucre Clémentine Pain au lait	<u>Gouter :</u> Petit suisse nature + dosette de sucre Compote operculé abricot Pain LOCAL - gelée aroseille	<u>Gouter :</u> Yaourt nature + dosette de sucre Compote en gourde pomme banane Cake marbré	<u>Gouter :</u> Fromage blanc nature + dosette de sucre Compote operculé poire Pain LOCAL + Barres de chocolat



Manipulation

N° version : 1

Créé le : 19/09/2025

Revu et validé le :

Date du menu	Menu	Allergènes
20/10/2025	Salade de blé BIO aux olives	sulfites
	Quiche aux légumes	gluten, lait, œuf
	Salade	sulfites (vinaigrette)
	Petit Suisse BIO aromatisé	lait
	Pomme LOCALE	/
	Gouter :	
	Yaourt nature + dosette de sucre	lait
	Compote operculé pruneaux	/
21/10/2025	Semoule au lait + Speculoos	lait + speculoos (gluten)
	Carottes râpées BIO à la vinaigrette aux agrumes	sulfites
	Sauté de veau basquaise	lait, gluten
	Haricos blancs sauce tomate	/
	Edam	lait
	Ile flottante	lait, œuf
	Gouter :	
22/10/2025	Fromage blanc nature + dosette de sucre	lait
	Clémentine	/
	Pain au lait	lait, gluten, œuf
	Salade verte BIO et croûtons	sulfites + gluten
	Filet de colin MSC au citron	poisson, lait
	Epinards à la crème / semoule	lait / gluten
	Saint Paulin AOP	lait
23/10/2025	Crème dessert caramel	lait, gluten, fruit à coque
	Gouter :	
	Petit suisse nature + dosette de sucre	/
	Compote operculé abricot	/
	Pain LOCAL - gelée groseille	gluten /
	Asperges à la vinaigrette	sulfites
	Bœuf aux carottes	gluten, lait
24/10/2025	Coquillettes BIO	gluten, lait
	Coulommiers AOP	lait
	Orange	/
	Gouter :	
	Yaourt nature + dosette de sucre	lait
	Compote en gourde pomme banane	/
	Cake marbré	gluten, œuf
24/10/2025		
	Céleri râpé au fromage blanc LOCAL	céleri, sulfites, lait
	Saumonette MSC	poisson, lait
	sauce Colombo	moutarde
	Riz BIO	lait
	Gouda	lait
	Compote de pommes MAISON	/
	Gouter :	
	Fromage blanc nature + dosette de sucre	lait
	Compote operculé poire	/
	Pain LOCAL + Barres de chocolat	gluten + /

MENUS DE LA SEMAINE

Du 27 au 2 novembre



REPAS VEGE 		VACANCES SCOLAIRE 		HALLOWEEN
Salade verte, thon MSC et maïs	Salade de haricots beurre et tomate	Salade de pâtes BIO tomate	Cake à la carotte	Salade de pois chiches aux tomates
Paupiette de veau à la crème	Omelette BIO	Sauté de porc	Bœuf bourguignon	Saumon MSC aux agrumes
Lentilles BIO	Pommes de terre BIO vapeur sauce tomate	Purée céleri curry	Courge et patate douce BIO	Poêlée de carottes et panais
 Cantal AOP	 Gouda AOP	Yaourt des Pyrénées BIO	Fromage blanc LOCAL	 Mimolette
 Poire LOCALE	Salade de fruits exotiques	 Gâteau au citron MAISON	 Kiwi BIO	 Orange
<u>Gouter :</u> Yaourt nature + dosette de sucre Clémentine Riz au lait + boudoir	<u>Gouter :</u> Petit suisse nature + dosette de sucre Banane Pain LOCAL - Barres de chocolat	<u>Gouter :</u> Yaourt nature + dosette de sucre Compote en gourde pomme Speculoos	<u>Gouter :</u> Emmental Compote operculé pomme fraise Pain LOCAL	<u>Gouter :</u> Petit suisse nature + dosette de sucre Pomme BIO Pain au lait



Manipulation

N° version : 1

Créé le : 19/09/2025

Revu et validé le :

Date du menu	Menu	Allergènes
27/10/2025	Salade verte, thon MSC et maïs	sulfites, poisson
	Paupiette de veau à la crème	gluten, lait
	Lentilles BIO	lait
	Cantal AOP	lait
	Poire LOCALE	/
	Gouter :	
	Yaourt nature + dosette de sucre	lait
	Clémentine	/
28/10/2025	Piz au lait + boudeir	lait + boudeir (gluten, lait, œuf)
29/10/2025	Salade de haricots beurres et tomate	sulfites
	Omelette BIO	omelette, lait
	Pommes de terre BIO vapeur	/
	sauce tomate	
	Gouda AOP	lait
	Salade de fruits exotiques	/
	Gouter :	
	Petit suisse nature + dosette de sucre	lait
30/10/2025	Banane	/
	Pain LOCAL - Barres de chocolat	gluten /
31/10/2025	Salade de pâtes BIO tomate	sulfites + gluten
	Sauté de porc	lait, gluten
	Purée céleri curry	céleri, lait
	Yaourt des Pyrénées BIO	lait
	Gâteau au citron MAISON	lait, gluten, œuf
	Gouter :	
	Yaourt nature + dosette de sucre	lait
	Compote en gourde pomme	/
	Speculoos	gluten
	Cake à la carotte	gluten, œuf, lait
	Bœuf bourguignon	gluten, lait, sulfites
	Courge et patate douce BIO	gluten, lait
	Fromage blanc LOCAL	lait
	Kiwi BIO	/
	Gouter :	
	Emmental	lait
	Compote operculé pomme fraise	/
	Pain LOCAL	gluten
	Salade de pois chiches aux tomates	sulfites
	Saumon MSC aux agrumes	poisson, lait
	Poêlée de carottes et panais	lait
	Mimolette	lait
	Orange	/
	Gouter :	
	Petit suisse nature + dosette de sucre	lait
	Pomme BIO	/
	Pain au lait	gluten, lait, œuf