








Repas des écoles élémentaires et maternelles

Du lundi 18 mai au vendredi 22 mai 2026

Semaine 21



	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i> <i>Menu végétarien</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
<i>Entrée</i>	Rillettes de thon* 3,4,7,10,12		Concombre vinaigrette* 10,12	Crêpe au fromage 1,3,7	
<i>Plat du jour et son accompagnement</i>	Sauté de dinde* 1,3,7	Nuggets de blé 1,9	Saucisse*	Steak haché sauce bleu* 1,7	Poisson sauce hollandaise* 3,4,7,9,12
	Jardinière de légumes* 7	Gratin de courgettes* 1,7	Purée de pommes de terre* 1,3,6,7,10	Brocolis en gratin* 1,7	Riz*
<i>Dessert</i>	Crème chocolat 7	 Samos 7 Kiwi 	Compote pomme abricot	Fraises	Tartare 10 Pâtisserie maison * 1,3,7,8
<i>PAIN</i>	 BAGUETTE CUISSON TRADITIONNELLE 1	 BIO 1	 BAGUETTE CUISSON TRADITIONNELLE 1	 BAGUETTE CUISSON TRADITIONNELLE 1	 BAGUETTE CUISSON TRADITIONNELLE 1

*Plat cuisiné par nos soins

S/P: Saucisse de volaille

Fruits susceptibles de changement selon arrivage. Poisson selon arrivage.

Origine des viandes : Sauté de porc : Aude - d'agneau : Aude /Tarn- de bœuf : Aude/Occitanie - de veau : Dordogne/Ariège

Rôti de bœuf : VF - de porc, dinde et veau : UE



Aide UE à destination des écoles



Agrilocal Producteurs locaux

L'équipe de la Cuisine Centrale vous souhaite



Nos plats sont susceptibles de contenir les 14 allergènes suivants : 1 céréales contenant du gluten (seigle, blé, orge, avoine, épeautre, kamut), 2 crustacés, 3 oeufs, 4 poissons, 5 arachides, 6 soja, 7 lait, 8 fruits à coque, 9 céleri, 10 moutarde, 11 sésame, 12 anhydride sulfureux et sulfites, 13 lupin et 14 mollusques. **Fabriqué dans des ateliers utilisant les 14 allergènes cités ci dessus,**



Repas des écoles élémentaires et maternelles

Du lundi 25 mai au vendredi 29 mai 2026

Semaine 22



	Lundi	Mardi	Mercredi Menu végétarien	Jeudi repas américain	Vendredi
Entrée	Férialé			Salade de chou blanc sauce cocktail* 3,10,12	Salade de tomates au thon* 4,10,12
Plat du jour et son accompagnement	Férialé	Filet de poulet au jus*	Steak végétal sauce cheddar* 1,6,7,9	Burger	Beignets de poisson 1,7,4,10,12
		Pommes noisettes	Légumes du soleil* 1,7	Potatoes	Gratin de pâtes* 1,7
Dessert	Férialé	Biscuit 1 Yaourt nature 7	Banane	Donut 3,7	Vache qui rit 7 Compote pomme fraise
PAIN	Férialé	BAGUETTE CUISSON TRADITIONNELLE 1	BAGUETTE CUISSON TRADITIONNELLE 1	BAGUETTE CUISSON TRADITIONNELLE 1	BIO 1
*Plat cuisiné par nos soins					

Origine des viandes : Sauté de porc : Aude - d'agneau : Aude /Tarn- de bœuf : Aude/Occitanie - de veau : Dordogne/Ariège

Rôti de bœuf : VF - de porc, dinde et veau : UE



Aide UE à destination des écoles



Agrilocal Producteurs locaux

L'équipe de la Cuisine Centrale vous souhaite



Tous nos plats sont susceptibles de contenir les 14 allergènes suivants : 1 céréales contenant du gluten (seigle, blé, orge, avoine, épeautre, kamut), 2 crustacés, 3 oeufs, 4 poissons, 5 arachides, 6 soja, 7 lait, 8 fruits à coque, 9 céleri, 10 moutarde, 11 sésame, 12 anhydride sulfureux et sulfites, 13 lupin et 14 mollusques. **Fabriqué dans des ateliers utilisant les 14 allergènes cités ci dessus,**













Repas des écoles élémentaires et maternelles

Du lundi 1er juin au vendredi 5 juin 2026

Semaine 23



	Lundi	Mardi Menu végétarien	Mercredi	Jeudi Repas froid	Vendredi
Entrée	Carottes râpées aux dés de fromage * 7,10,12		Melon		Cœur de laitue 10,12
Plat du jour et son accompagnement	Crêpinette de porc sauce poulettes* 1,3,7,9	Tortellini sauce fromagère* 1,3,7,9	Moussaka 1,6,9	Rôti de dinde 1,3,9	Dauphinois de poisson * 3,4,7,9,12
	Semoule* 1,3,7,9			Salade de riz * 4,10,12	
Dessert	Cocktail de fruits	Six de savoie 7  Pomme 	Onctueux chocolat 7	 Glace 7   Banane	Pâtisserie maison* 1,7
PAIN	 BAGUETTE CUISSON TRADITIONNELLE 1	 BIO 1	 BAGUETTE CUISSON TRADITIONNELLE 1	 BAGUETTE CUISSON TRADITIONNELLE 1	 BAGUETTE CUISSON TRADITIONNELLE 1
*Plat cuisiné par nos soins	S/P: Crêpinette de dinde				

La Belle Aude 

Origine des viandes : Sauté de porc : Aude - d'agneau : Aude /Tarn- de bœuf : Aude/Occitanie - de veau : Dordogne/Ariège

Rôti de bœuf : VF - de porc, dinde et veau : UE



Aide UE à destination des écoles



Agrilocal Producteurs locaux

L'équipe de la Cuisine
Centrale vous souhaite



Nos plats sont susceptibles de contenir les 14 allergènes suivants : 1 céréales contenant du gluten (seigle, blé, orge, avoine, épeautre, kamut), 2 crustacés, 3 oeufs, 4 poissons, 5 arachides, 6 soja, 7 lait, 8 fruits à coque, 9 céleri, 10 moutarde, 11 sésame, 12 anhydride sulfureux et sulfites, 13 lupin et 14 mollusques.

Fabriqué dans des ateliers utilisant les 14 allergènes cités ci dessus,














Repas des écoles élémentaires et maternelles

Du lundi 8 juin au vendredi 12 juin 2026

Semaine 24



	Lundi	Mardi Menu froid et végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi Menu anglais
Entrée	Salade de perles* 1,7,10,12	Melon	Salade de tomates et feta * 7,10,12	Pastèque	Salade verte et oignons frits sauce César* 1,7,9,10,12
Plat du jour et son accompagnement	Sauté de bœuf sauce bourguignonne* 1,6,7,9,10,12	Pizza au fromage 1,7	Emincé de volaille sauce chasseur * 1,6,7	Saucisse de Toulouse *	Fish and chips 4,9,10,12
	Poêlée de légumes * 7	Salade composée * 3,4,9,10,12	Pommes de terre sautées* 7	Petits pois carottes * 7	
Dessert	Poire au sirop	 Abricot 	Ananas	 Glace 7   Pêche 	Tartare 10 Pâtisserie maison * 1,3,7,8
PAIN	 BAGUETTE CUISSON TRADITIONNELLE 1	 BAGUETTE CUISSON TRADITIONNELLE 1	 BAGUETTE CUISSON TRADITIONNELLE 1	 BIO 1	 BAGUETTE CUISSON TRADITIONNELLE 1

*Plat cuisiné par nos soins

S/P: Sauté de volaille

Fruits susceptibles de changement selon arrivage. Poisson selon arrivage.

La Belle Aude



Origine des viandes : Sauté de porc : Aude - d'agneau : Aude /Tarn- de bœuf : Aude/Occitanie - de veau : Dordogne/Ariège

Rôti de bœuf : VF - de porc, dinde et veau : UE



Aide UE à destination des écoles



Agrilocal Producteurs locaux

L'équipe de la Cuisine Centrale vous souhaite

Bon Appétit 

Nos plats sont susceptibles de contenir les 14 allergènes suivants : 1 céréales contenant du gluten (seigle, blé, orge, avoine, épeautre, kamut), 2 crustacés, 3 oeufs, 4 poissons, 5 arachides, 6 soja, 7 lait, 8 fruits à coque, 9 céleri, 10 moutarde, 11 sésame, 12 anhydride sulfureux et sulfites, 13 lupin et 14 mollusques.

Fabriqué dans des ateliers utilisant les 14 allergènes cités ci dessus,












Repas des écoles élémentaires et maternelles

Du lundi 15 juin au vendredi 19 juin 2026

Semaine 25



CME Charlotte

	Lundi	Mardi Menu végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi Repas froid
Entrée	Salade de pois chiches* 10,12	Œuf dur mimosa * 3,10,12	Melon jaune	Gaspacho 1,9,12	Betteraves 10,12
Plat du jour et son accompagnement	Sauté de porc aux olives * 1,7,12	Crousti fromage 1,3,7	Lasagnes à la bolognaise 1,6,7	Paëlla au poulet* 1,6	Cake aux olives et feta* 1,3,7
	Courgettes persillées* 7	Haricots beurre * 7			Salade composée* (dés de fromage,croûtons,mais) 1,10,12
Dessert	Salade de fruits	 Yaourt nature 7 	Madeleine 1,3	 Glace 7 Pêche 	Tartare 10 Pâtisserie maison * 1,3,7,8
PAIN	 BAGUETTE CUISSON TRADITIONNELLE 1	 BAGUETTE CUISSON TRADITIONNELLE 1	 BAGUETTE CUISSON TRADITIONNELLE 1	 BIO 1	 BAGUETTE CUISSON TRADITIONNELLE 1

*Plat cuisiné par nos soins S/P: Sauté de dinde

Fruits susceptibles de changement selon arrivage. Poisson selon arrivage.

Origine des viandes : Sauté de porc : Aude - d'agneau : Aude /Tarn- de bœuf : Aude/Occitanie - de veau : Dordogne/Ariège

Rôti de bœuf : VF - de porc, dinde et veau : UE



Aide UE à destination des écoles



La Belle Aude



Agrilocal Producteurs locaux

L'équipe de la Cuisine Centrale vous souhaite

Bon Appétit 

Nos plats sont susceptibles de contenir les 14 allergènes suivants : 1 céréales contenant du gluten (seigle, blé, orge, avoine, épeautre, kamut), 2 crustacés, 3 oeufs, 4 poissons, 5 arachides, 6 soja, 7 lait, 8 fruits à coque, 9 céleri, 10 moutarde, 11 sésame, 12 anhydride sulfureux et sulfites, 13 lupin et 14 mollusques.

Fabriqué dans des ateliers utilisant les 14 allergènes cités ci dessus,













Repas des écoles élémentaires et maternelles

Du lundi 22 juin au vendredi 26 juin 2026

Semaine 26



	Lundi	Mardi Menu végétarien	Mercredi	Jeudi Repas froid	Vendredi
Entrée	Céleri rémoulade* 1,7	Salade de tomates * 1,10,12	Salade à la provençale* 1,10,12	Melon  	
Plat du jour et son accompagnement	Couscous aux merguez* 1,7	Tortillas de pommes de terre 1,7	Jambon braisé 12	Filet de poulet au paprika	Poisson sauce citron * 1,4
		Brunoise de légumes * 7,9	Purée de pomme de terre * 1,3,6,7,10	Salade de riz,thon,maïs et olives* 1,4,9,10,12	Gratin de courgettes* 1,7
Dessert	Compote de pomme	 Fraises 	Ananas au sirop	Yaourt à boire / Glace 7 	Tartare 10 Pâtisserie maison * 1,3,7,8
PAIN	 BAGUETTE CUISSON TRADITIONNELLE 1	 BAGUETTE CUISSON TRADITIONNELLE 1	 BAGUETTE CUISSON TRADITIONNELLE 1	 BAGUETTE CUISSON TRADITIONNELLE 1	 BIO 1

*Plat cuisiné par nos soins

S/P: Jambon de dinde

Fruits susceptibles de changement selon arrivage. Poisson selon arrivage.

Origine des viandes : Sauté de porc : Aude - d'agneau : Aude /Tarn- de bœuf : Aude/Occitanie - de veau : Dordogne/Ariège

Rôti de bœuf : VF - de porc, dinde et veau : UE



Aide UE à destination des écoles



Agrilocal Producteurs locaux



La Belle Aude

L'équipe de la Cuisine Centrale vous souhaite

Nos plats sont susceptibles de contenir les 14 allergènes suivants : 1 céréales contenant du gluten (seigle, blé, orge, avoine, épeautre, kamut), 2 crustacés, 3 oeufs, 4 poissons, 5 arachides, 6 soja, 7 lait, 8 fruits à coque, 9 céleri, 10 moutarde, 11 sésame, 12 anhydride sulfureux et sulfites, 13 lupin et 14 mollusques.

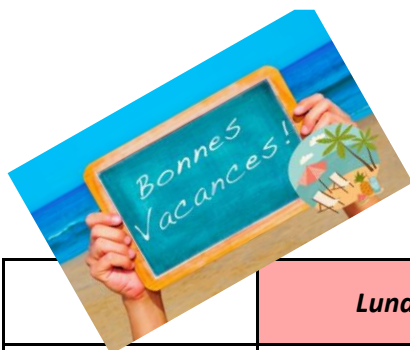
Fabriqué dans des ateliers utilisant les 14 allergènes cités ci dessus,












Repas des écoles élémentaires et maternelles

Du lundi 29 juin au vendredi 3 juillet 2026

Semaine 27



	Lundi	Mardi Menu végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi Repas froid
Entrée	Rosette beurre 1,7,12	Salade verte croûtons 1,10,12	Melon		
Plat du jour et son accompagnement	Escalope de dinde viennoise 1,3	Lasagnes aux légumes 1,3,7	Boulettes d'agneau façon tajine * 1,6	Nuggets de poisson ketchup 1,4,7,10	Pain bagnat * 1,7,10,12
	Purée de carottes * 1,3,6,7,10			Courgettes persillées* 7	Tartare 10 Pâtisserie maison * 1,3,7,8
Dessert	Pêche au sirop	 Bonbel 7 Abricot 	Crème caramel	 Samos 7 Glace 7 	Yaourt à boire 7 Banane
PAIN	 BAGUETTE CUISSON TRADITIONNELLE 1	 BAGUETTE CUISSON TRADITIONNELLE 1	 BAGUETTE CUISSON TRADITIONNELLE 1	 BIO 1	 BAGUETTE CUISSON TRADITIONNELLE 1

*Plat cuisiné par nos soins

S/P: Jambon de dinde

Fruits susceptibles de changement selon arrivage. Poisson selon arrivage.



La Belle Aude

Origine des viandes : Sauté de porc : Aude - d'agneau : Aude /Tarn- de bœuf : Aude/Occitanie - de veau : Dordogne/Ariège

Rôti de bœuf : VF - de porc, dinde et veau : UE



Aide UE à destination des écoles



Agrilocal Producteurs locaux

Nos plats sont susceptibles de contenir les 14 allergènes suivants : 1 céréales contenant du gluten (seigle, blé, orge, avoine, épeautre, kamut), 2 crustacés, 3 oeufs, 4 poissons, 5 arachides, 6 soja, 7 lait, 8 fruits à coque, 9 céleri, 10 moutarde, 11 sésame, 12 anhydride sulfureux et sulfites, 13 lupin et 14 mollusques.

Fabriqué dans des ateliers utilisant les 14 allergènes cités ci dessus,

L'équipe de la Cuisine

Bon Appétit 










Repas des écoles élémentaires et maternelles

Du lundi 6 juillet au vendredi 10 juillet 2026

Semaine 28



	Lundi	Mardi Menu végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade verte au surimi 1,2,3,4,10,12	Piémontaise végétarienne * 3,10,12	Tomates vinaigrette* 10,12		Concombre à la feta* 7,10,12
Plat du jour et son accompagnement	Poulet basquaise*	Omelette au fromage 3,7	Saucisse* 1	Sauté de dinde au colombo*	Poisson sauce escabèche* 1,4
	Papillons* 1,7	Poêlée de légumes d'été* 7	Petit pois* 7	Aubergines à la tomate* 1	Semoule* 7
Dessert	Liégeois chocolat 7	 Melon	Fraises	 Kiri 7 Glace 7	Tartare 10 Pâtisserie maison * 1,3,7,8
PAIN	 BAGUETTE CUISSON TRADITIONNELLE 1	 BAGUETTE CUISSON TRADITIONNELLE 1	 BAGUETTE CUISSON TRADITIONNELLE 1	 BAGUETTE CUISSON TRADITIONNELLE 1	 BAGUETTE CUISSON TRADITIONNELLE 1


***Plat cuisiné par nos soins**


S/P: Saucisse de volaille

Fruits susceptibles de changement selon arrivage. Poisson selon arrivage.

Origine des viandes : Sauté de porc : Aude - d'agneau : Aude /Tarn- de bœuf : Aude/Occitanie - de veau : Dordogne/Ariège

Rôti de bœuf : VF - de porc, dinde et veau : UE

 La Belle Aude

 Agrilocal Producteurs locaux

L'équipe de la Cuisine Centrale vous souhaite

Nos plats sont susceptibles de contenir les 14 allergènes suivants : 1 céréales contenant du gluten (seigle, blé, orge, avoine, épeautre, kamut), 2 crustacés, 3 oeufs, 4 poissons, 5 arachides, 6 soja, 7 lait, 8 fruits à coque, 9 céleri, 10 moutarde, 11 sésame, 12 anhydride sulfureux et sulfites, 13 lupin et 14 mollusques.

Fabriqué dans des ateliers utilisant les 14 allergènes cités ci dessus,









Bon Appétit 

Repas des écoles élémentaires et maternelles
 Du lundi 13 juillet au vendredi 17 juillet 2026

Semaine 29



	Lundi	Mardi Menu végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Betteraves 10,12	Férialé	Carottes râpées* 10,12	Salade de blé,maïs,olives et poivrons * 1,10,12	
Plat du jour et son accompagnement	Cordon bleu 1,7	Férialé	Chili con carne*	Rôti de porc à la provençale * 1	Paupiette de poisson sauce citron* 1,2,3,4,6,7
	Purée de légumes * 1,3,6,7,10			Haricots verts * 7	Coquillettes* 7
Dessert	Compote	Férialé	Bonbel 7	 Glace 7	 Tartare 10 Pâtisserie maison * 1,3,7,8
PAIN	 BAGUETTE CUISSON TRADITIONNELLE 1	Férialé	 BAGUETTE CUISSON TRADITIONNELLE 1	 BAGUETTE CUISSON TRADITIONNELLE 1	 BAGUETTE CUISSON TRADITIONNELLE 1

*Plat cuisiné par nos soins

Fruits susceptibles de changement selon arrivage. Poisson selon arrivage.

Origine des viandes : Sauté de porc : Aude - d'agneau : Aude /Tarn- de bœuf : Aude/Occitanie - de veau : Dordogne/Ariège

Rôti de bœuf : VF - de porc, dinde et veau : UE

Nos plats sont susceptibles de contenir les 14 allergènes suivants : 1 céréales contenant du gluten (seigle, blé, orge, avoine, épeautre, kamut), 2 crustacés, 3 oeufs, 4 poissons, 5 arachides, 6 soja, 7 lait, 8 fruits à coque, 9 céleri, 10 moutarde, 11 sésame, 12 anhydride sulfureux et sulfites, 13 lupin et 14 mollusques.

Fabriqué dans des ateliers utilisant les 14 allergènes cités ci dessus,

S/P: Rôti de dinde

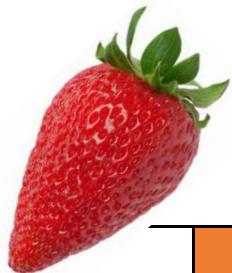
La Belle Aude

 Agrilocal Producteurs locaux



L'équipe de la Cuisine
Centrale vous souhaite










Bon
Appétit 



Repas des écoles élémentaires et maternelles
Du lundi 20 juillet au vendredi 24 juillet 2026

Semaine 30



	Lundi Repas froid	Mardi Menu végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée		Salade de pomme de terre* 1,10,12	Salade Augustin * 3,10,12		Quiche 1,7
Plat du jour et son accompagnement	Rôti de bœuf 3,10	Falafel sauce tomate* 1,6,10,12	Chipolatas *	Emincé de dinde * 1,7	Poisson pané et citron 1,7
	Salade de riz * 10,12	Haricots beurre persillés* 7	Ratatouille *	Papillons * 1,7	Gratin d'aubergines à la tomate * 1,7
Dessert	Coulommiers Compote pomme banane	Fromage blanc 7	Crèmeux vanille 7	 Glace 7 Fraises  	 Tartare 10 Pâtisserie maison * 1,3,7,8
PAIN	 BAGUETTE CUISSON TRADITIONNELLE 1	 BAGUETTE CUISSON TRADITIONNELLE 1	 BAGUETTE CUISSON TRADITIONNELLE 1	 BAGUETTE CUISSON TRADITIONNELLE 1	 BAGUETTE CUISSON TRADITIONNELLE 1

*Plat cuisiné par nos soins

S/P: Saucisse de volaille La Belle Aude

Fruits susceptibles de changement selon arrivage. Poisson selon arrivage.

 Agrilocal Producteurs locaux

Origine des viandes : Sauté de porc : Aude - d'agneau : Aude /Tarn- de bœuf : Aude/Occitanie - de veau : Dordogne/Ariège

Rôti de bœuf : VF - de porc, dinde et veau : UE

Nos plats sont susceptibles de contenir les 14 allergènes suivants : 1 céréales contenant du gluten (seigle, blé, orge, avoine, épeautre, kamut), 2 crustacés, 3 oeufs, 4 poissons, 5 arachides, 6 soja, 7 lait, 8 fruits à coque, 9 céleri, 10 moutarde, 11 sésame, 12 anhydride sulfureux et sulfites, 13 lupin et 14 mollusques.

Fabriqué dans des ateliers utilisant les 14 allergènes cités ci dessus,

L'équipe de la Cuisine
Centrale vous souhaite
Bon Appétit 