

Repas des écoles élémentaires et maternelles

Du lundi 19 octobre au vendredi 23 octobre 2026

Semaine 43
VACANCES



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi Menu végétarien	Vendredi
Entrée	Pizza au fromage 1,7		Carottes râpées 10,12	Salade de pâtes * 1,10,12	Macédoine mayonnaise* 3,10,12
Plat du jour et son accompagnement	Poulet au thym* 1	Tortellini au fromage* 7	Petit salé de lentilles*	Omelette 3	Poisson sauce hollandaise* 3,4,9,12
	Petit pois à la française* 7			Ratatouille* 1	Ecrasée de pomme de terre* 1,3,6,10
Dessert	Compote de poires	Samos 7  Pomme	Semoule au lait 7	 Poire	Eclair au chocolat 1,3,6,7
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



Aide UE à destination des écoles

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



Repas des écoles élémentaires et maternelles

Du lundi 26 octobre au vendredi 30 octobre 2026

Semaine 44

VACANCES



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi Menu végétarien	Vendredi
Entrée	Betteraves vinaigrette* 10,12		Salade verte aux dés de feta* 7,10,12	Piémontaise végé*	Crêpe au fromage 1,3,7
Plat du jour et son accompagnement	Paupiette de veau sauce normande* 1,6,7	Sauté de porc* 1,7	Lasagnes bolognaise* 1,3,7	Nugget's de blé+ketchup 1,9	Poisson meunière + citron 1,4
	Riz* 7	Purée de patate douce* 7,12		Tajine de légumes*	Carottes vichy* 7
Dessert	Cocktail de fruits	Petit suisse aromatisé 7 Orange	Moelleux chocolat 1,3,8	 Clémentine	 Kiwi
PAIN	BAGUETTE CUISSON TRADITIONNELLE 1	BAGUETTE CUISSON TRADITIONNELLE 1	BAGUETTE CUISSON TRADITIONNELLE 1	BAGUETTE CUISSON TRADITIONNELLE 1	BAGUETTE CUISSON TRADITIONNELLE 2

***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

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**



Repas des écoles élémentaires et maternelles

Du lundi 2 novembre au vendredi 6 novembre 2026

Semaine 45



	Lundi	Mardi Menu végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Cèleri rémoulade* 9	Raïta de concombre* 7	Salade de riz (petit pois, maïs, olives)* 10,12		Potage de poireaux* 1,9,12
Plat du jour et son accompagnement	Jambon braisé 1	Gratin de macaronis à la bolognaise végétale* 1,6	Poulet tandoori* 7	Boulettes saignantes* 1,6,7	Dauphinois de poisson* 7,12
	Purée de carottes*		Haricots verts*	Gratin de courge* 7	
Dessert	Compote	 Mandarine 	Kiwi	Samos 7	 Pomme
				Carrot cake* 1,7	
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.

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

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



Repas des écoles élémentaires et maternelles

Du lundi 9 novembre au vendredi 13 novembre 2026

Semaine 46



FERIE

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi Menu végétarien	Vendredi
Entrée	Salade verte 10,12	Betteraves 10,12		Salade coleslaw* 3,10,12	Rillettes de thon* 3,47,10,12
Plat du jour et son accompagnement	Cordon bleu 1,6,7	Steack haché sauce barbecue		Paëlla végétarienne* 1,2,4,9,12,14	Brandade de poisson* 1,4,7,10,12
	Petits pois* 1,7	Gratin de chou fleur* 1,7			
Dessert	Compote	Ananas		 Kiwi  	 Clémentine  
PAIN	BAGUETTE CUISSON TRADITIONNELLE 1	BAGUETTE CUISSON TRADITIONNELLE 1	BAGUETTE CUISSON TRADITIONNELLE 1	BAGUETTE CUISSON TRADITIONNELLE 1	BIO 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



Aide UE à destination des écoles

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.

L'équipe de la Cuisine
Centrale vous souhaite

Bon
Appétit 

Repas des écoles élémentaires et maternelles

Du lundi 16 novembre au vendredi 20 novembre 2026

Semaine 47



	Lundi Menu végétarien	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Chou blanc sauce cocktail* 3,10,12	Salade verte surimi* 2, 4,10,12	Tarte au fromage 1,3,7		Potage carottes* 1,9,12
Plat du jour et son accompagnement	Coquillettes carbonara végétarienne* 1,6,7	Boulettes de bœuf à la tomate* 1	Sauté de porc au caramel*	Paupiettes de dinde au jus* 1,6	Poisson sauce escabèche* 3,4,7,9
		Riz* 7	Haricots verts persillés* 7	Lentilles*	Pomme vapeur*
Dessert	Pomme 	Liegeois vanille 7	Cocktail de fruits	Kiri 7	Flan pâtissier* 1,3,7,8
				Orange   	
PAIN	BAGUETTE CUISSON TRADITIONNELLE 1	BAGUETTE CUISSON TRADITIONNELLE 1	BAGUETTE CUISSON TRADITIONNELLE 1	BIO 1	BAGUETTE CUISSON TRADITIONNELLE 1

S/P: Sauté de dinde

***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



Aide UE à destination des écoles

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 

Repas des écoles élémentaires et maternelles

Du lundi 23 novembre au vendredi 27 novembre 2026

Semaine 48



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi Menu végétarien	Vendredi
Entrée	Macédoine mayonnaise* 3,10,12		Salade de boulgour* 1,10,12	Salade augustin (petit pois, tomate, œuf dur)* 3,10	
Plat du jour et son accompagnement	Croustiflette* (pomme de terre, chou fleur et lardons) 7	Boulettes d'agneau au curry * 1,6,7,10	Escalope de dinde à l'italienne*	Steak fromager 1,3,7	Paëlla au poisson* 1,2,4,9,12,14
		Wok de légumes* 6,7	Carottes persillées* 7	Spaghetti au beurre* 7,	
Dessert	Compote	Kiri 7	Banane	 Kiwi 	Six de savoie 7
		 Clémentine 		 Orange 	
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 :Croustiflette 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

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.

L'équipe de la Cuisine Centrale vous souhaite

Bon Appétit 

Repas des écoles élémentaires et maternelles

Du lundi 30 novembre au vendredi 4 décembre 2026

Semaine 49



	Lundi	Mardi Menu végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Pizza 1,7		Salade verte dés de fromage* 7,10,12		Velouté petit pois* 1,9,12
Plat du jour et son accompagnement	Raviolis sauce tomates 1	Lasagnes végétales* 1,3,7	Sauté de porc à la moutarde* 1,7,10	Couscous à la volaille*	Poisson sauce citron* 1,4,7
			Carottes vichy* 7		Gratin d'épinards et pomme de terre* 1,7
Dessert	 Pomme 	Tartare 7	Ananas	Biscuit 1,3,7	Tarte bourdaloue maison* 1,3,7,8
		 Orange 		 Yaourt nature 	
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: Sauté de dinde

Fruits susceptibles de changement selon arrivage. Poisson selon arrivage.



Aide UE à destination des écoles

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

**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.