



	S19 Du 04 au 08 mai 2026	S20 Du 11 au 15 mai 2026	S21 Du 18 au 22 mai 2026	S22 Du 25 au 29 mai 2026
LUNDI	<p><b>Carottes râpées vinaigrette</b></p> <p>Tortellinis bio sauce provençale</p> <p>(Plat complet bio)</p> <p>Vache picon</p> <p>Liégeois chocolat</p>	<p><b>Betteraves vinaigrette</b></p> <p>Pizza au fromage</p> <p>Carottes aux herbes</p> <p>Yaourt fermier cazaubon vanille</p> <p>Poire</p>	<p><b>Salade Napoli vinaigrette</b> (pâtes torsades, tomates bio, maïs, persil)</p> <p>Sauté de poulet sauce cari SV : Hoki sauce sétoise</p> <p>Courgettes à la tomate</p> <p>Chanteneige bio</p> <p>Pomme de Mauguio</p>	FERIE
MARDI	<p>Salade de pois chiches vinaigrette</p> <p>Sauté de bœuf bio sauce barbecue SV : Colin sauce beurre blanc</p> <p>Haricots verts persillés</p> <p>Carré président</p> <p>Pomme de Mauguio</p>	<p>Salade pastourelle vinaigrette</p> <p>Filet de poulet sauce cacciatore SV : Hoki sauce ciboulette</p> <p>Haricot beurre persillés</p> <p>Emmental (coupe)</p> <p>Purée pomme-banane bio</p>	<p>Œufs durs mayonnaise</p> <p>Poisson pané</p> <p>Epinards à la béchamel</p> <p>Yaourt fermier cazaubon sucré</p> <p>Banane</p>	<p><b>Céleri rémoulade</b></p> <p>Parmentier de lentilles</p> <p>(Plat complet)</p> <p>Yaourt fermier cazaubon nature bio + sucre</p> <p>Muffin nature aux pépites de chocolat</p>
MERCREDI	<p>Taboulé</p> <p>Cordon bleu SV : Croc'fromage</p> <p>Courgettes</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Banane</p>	<p>Céleri rémoulade</p> <p>Steak de veau sauce tex-mex SV : Paupiette de saumon sauce citron</p> <p>Semoule</p> <p>Petit moulé ail et fines herbes</p> <p>Fraises + sucre</p>	<p>Radis / beurre</p> <p>Knack de volaille SV : Saucisses knack végétale bio</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Fromage blanc aux fruits</p> <p>Croisillon abricot</p>	<p>Salade de pommes de terre mayonnaise</p> <p>Sauté de bœuf à la catalane SV : Colin sauce nantua</p> <p>Carottes</p> <p>Petit Louis</p> <p>Kiwi</p>
JEUDI	<p>Salade verte iceberg</p> <p>Brandade de poisson</p> <p>(Plat complet)</p> <p>Carré du trièves bio (coupe)</p> <p>Purée de pomme poire bio</p>	FERIE	<p><b>Carottes râpées</b></p> <p>Gnocchis à l'italienne</p> <p>(Plat complet)</p> <p>Vache qui rit</p> <p>Crème dessert chocolat</p>	<p>Salade verte iceberg</p> <p>Coquillettes aux dés de jambon* SV : Coquillettes au saumon</p> <p>(Plat complet)</p> <p>Petit moulé nature</p> <p>Flan vanille nappé caramel</p>
VENREDI	FERIE	PONT DE L'ASCENSION	<p>Salade verte iceberg</p> <p>Boulettes de bœuf bio sauce aux oignons SV : Tomate farcie veggio</p> <p>Riz</p> <p>Tartare nature</p> <p>Purée de pommes</p>	<p>Crêpe aux champignons</p> <p>Colin poêlé au beurre</p> <p>Haricots verts</p> <p>Suisses aux fruits bio</p> <p>Banane</p>
	<p>Entrée de la semaine : Radis / beurre</p> <p>Légumes de la semaine : Carottes</p>	<p>Entrée de la semaine : Macédoine mayonnaise</p> <p>Légumes de la semaine : Purée de courgettes</p>	<p>Entrée de la semaine : Concombres à la crème</p> <p>Légumes de la semaine : Haricots verts</p>	<p>Entrée de la semaine : Betteraves vinaigrette</p> <p>Légumes de la semaine : Haricots beurre</p>



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

Produit issu de l'agriculture biologique

Viande Française

Produit local  
\* Présence de porc

Recette du Chef

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.

Légende