

MENU A RESTITUER AVANT VENDREDI 16 JANVIER 9 janvier 2026

	LUNDI 26/01	MARDI 27/01	MERCREDI 28/01	JEUDI 29/01	 VENDREDI 30/01	SAMEDI 31/01	DIMANCHE 01/02
ENTRÉE au choix	Blé à la Catalane ☐ <i>OU</i> Carn de Parol ☐	Blancs de poireaux vinaigrette ☐ <i>OU</i> Rillettes de maquereaux à la moutarde ☐	Pâté de campagne ☐ <i>OU</i> Pois chiches à l'aïoli ☐	Oeufs durs sauce cocktail ☐ <i>OU</i> Feuilleté au fromage ☐	Rosette ☐ <i>OU</i> Concombres en salade ☐	Champignons à la Grecque ☐ <i>OU</i> Tarte chèvre tomate basilic ☐	Jambon Tirabuix de la maison Guasch, beurre ☐ <i>OU</i> Salade Piémontaise ☐
PLAT au choix	Steak haché façon Bouchère GUASCH sauce béarnaise ☐ <i>OU</i> Parmentier de la mer (PLAT COMPLET) ☐	Saucisse aux lentilles (PLAT COMPLET) ☐ <i>OU</i> Tarte 3 fromages ☐	Pâtes BIO bolognaise (PLAT COMPLET) ☐ <i>OU</i> Quenelle de volaille florentine (PLAT COMPLET) ☐	Echine de porc sauce moutarde à l'ancienne ☐ <i>OU</i> Aiguillettes de poulet panées ☐	Aile de raie sauce aux câpres ☐ <i>OU</i> Croque monsieur ☐	Sauté de veau sauce Normande ☐ <i>OU</i> Omelette fraîche ☐	Poulet façon coq au vin ☐ <i>OU</i> Dos de lieu sauce beurre blanc ☐
GARNITURE au choix	Chou fleur persillé ☐ <i>OU</i> Purée ☐	Lentilles ☐ <i>OU</i> Brocolis aux aromates ☐	Pâtes BIO ☐ <i>OU</i> Epinards braisés ☐	Petits pois carottes ☐ <i>OU</i> Pommes de terre vapeur ☐	Riz pilaf ☐ <i>OU</i> Poireaux braisés ☐	Pâtes BIO ☐ <i>OU</i> Choux de Bruxelles braisés ☐	Pommes de terre fondantes ☐ <i>OU</i> Navets persillés ☐
FROMAGE au choix	Fromage à la coupe ☐ <i>OU</i> Samos ☐	Saint Paulin ☐ <i>OU</i> Fromage blanc ☐	Cantal AOP à la coupe ☐ <i>OU</i> Yaourt nature ☐	Emmental ☐ <i>OU</i> Brebicrème ☐	Bûchette de chèvre à la coupe ☐ <i>OU</i> Cœur de dame ☐	Camembert ☐ <i>OU</i> Petit suisse nature ☐	Fourme d'Ambert AOP à la coupe ☐ <i>OU</i> Tartare nature ☐
DESSERT au choix	Fruit de saison ☐ <i>OU</i> Riz au lait ☐	Liégeois au chocolat ☐ <i>OU</i> Purée de pommes BIO ☐	Fruit de saison ☐ <i>OU</i> Crème dessert café ☐	Fruit de saison ☐ <i>OU</i> Flan au caramel ☐	Paris Brest ☐ <i>OU</i> Purée de fruits pomme pruneaux ☐	Fruit de saison ☐ <i>OU</i> Crème dessert café ☐	Tarte aux poires Bourdaloue ☐ <i>OU</i> Fruit de saison ☐

Traces éventuelles de : gluten, crustacés, œufs, arachides, poissons, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, sulfites, lupin, mollusques.



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Fait maison



Produit en Occitanie



Viandes de France ou UE

MENU A RESTITUER AVANT VENDREDI 16 JANVIER

	LUNDI 26/01	MARDI 27/01	MERCREDI 28/01	JEUDI 29/01	VENDREDI 30/01	SAMEDI 31/01	DIMANCHE 01/02
ENTRÉE au choix	Soupe de légumes (poireaux, carottes, céleri rave, chou fleur, pdt) ☐ <i>OU</i> Œufs durs mayonnaise ☐	Soupe Paysanne (brunoise, haricots blancs, pdt) ☐ <i>OU</i> Surimi ☐	Crème de champignons ☐ <i>OU</i> Betteraves vinaigrette ☐	Potage Jardinière (carottes, petits pois, haricots mange tout, navet) ☐ <i>OU</i> Céleri rémoulade ☐	Velouté de tomates ☐ <i>OU</i> Jambon blanc Supérieur ☐	Potage Cultivateur (carottes, oignons, pdt) ☐ <i>OU</i> Salade verte ☐	Soupe de légumes verts (brocolis, courgettes, épinards, brunoise de <i>OU</i> Salade coleslaw ☐
PLAT au choix	Boudin noir à l'oignon ☐ <i>OU</i> Raviolis BIO aux légumes (PLAT COMPLET) ☐	Cœur de merlu sauce basilic ☐ <i>OU</i> Omelette fraîche ☐	Dos de lieu sauce Armoricaïne ☐ <i>OU</i> Jambon blanc Supérieur ☐	Crousti fromage ☐ <i>OU</i> Pavé de hoki sauce Napolitaine ☐	Escalope végétale panée ☐ <i>OU</i> Boules de bœuf au jus ☐	Bouchée à la Niçoise ☐ <i>OU</i> Crêpe au fromage ☐	Feuilleté aux 2 saumons ☐ <i>OU</i> Nuggets de blé ☐
GARNITURE au choix	Fondue d'endives ☐ <i>OU</i> Pâtes BIO ☐	Semoule ☐ <i>OU</i> Garniture de céleri en persillade ☐	Blé pilaf ☐ <i>OU</i> Purée de courgettes ☐	Mijoté de pois chiches ☐ <i>OU</i> Haricots beurre aux aromates ☐	Mijoté de haricots blancs ☐ <i>OU</i> Ratatouille ☐	Riz créole ☐ <i>OU</i> Julienne de légumes ☐	Pommes dauphine ☐ <i>OU</i> Poêlée de champignons ☐
FROMAGE au choix	Tomme noire ☐ <i>OU</i> Petit suisse nature ☐	Mimolette ☐ <i>OU</i> Cantafrais ☐	Gouda ☐ <i>OU</i> Petit moulé aux noix ☐	Edam BIO ☐ <i>OU</i> Chantaillou ail et fines herbes ☐	Vache qui rit BIO ☐ <i>OU</i> Fromage blanc ☐	Le carré ☐ <i>OU</i> Saint Nectaire AOP ☐	Pavé d'affinois ☐ <i>OU</i> Yaourt aux fruits ☐
DESSERT au choix	Flan à la vanille ☐ <i>OU</i> Fruit de saison ☐	Yaourt nature ☐ <i>OU</i> Fruit de saison ☐	Ananas au sirop léger ☐ <i>OU</i> Fromage blanc ☐	Mousse au chocolat ☐ <i>OU</i> Purée de fruits pomme coing ☐	Yaourt aromatisé ☐ <i>OU</i> Fruit de saison ☐	Cocktail de fruits au sirop léger ☐ <i>OU</i> Fromage blanc aux fruits ☐	Entremet Tiramisu ☐ <i>OU</i> Fruit de saison ☐

Traces éventuelles de : gluten, crustacés, œufs, arachides, poissons, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, sulfites, lupin, mollusques.



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Fait maison



Produit en Occitanie



Viandes de France ou UE