



## Repas des écoles élémentaires et maternelles

**Du lundi 5 janvier au vendredi 9 janvier 2026**

Semaine 02



		Lundi Menu végétarien	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Entrée</b>		Cordon bleu végétal  Röstis de légumes	Salade de haricots verts* 4,10,12	Salade de perles*	Sauté de porc aux olives* 1  	Velouté de butternut* 7,12
<b>Plat du jour et son accompagnement</b>			Boulettes de bœuf façon bourguignonne* 1,6,12	Escalope milanaise 1,3		Brandade de poisson* 1,3,4,6,7,10
			Carottes Vichy* 1,3,6,7,10,12	Purée de patates douces* 1,3,6,7,10	Blé* 1,7	
<b>Dessert</b>		Cantadou 7 Crème vanille 7	 Bûche glacée  	Compote de pomme	 Tartare 7 Clémentine 	Galette des rois 1,3,7,8
<b>Pain</b>		BAGUETTE CUISSON TRADITIONNELLE 1	BAGUETTE CUISSON TRADITIONNELLE 1	BAGUETTE CUISSON TRADITIONNELLE 1	PAIN BIO 1	BAGUETTE CUISSON TRADITIONNELLE 1

\*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



Agrilocal 11

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 œufs, 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 12 janvier au vendredi 16 janvier 2026**

Semaine 03



	Lundi	Mardi Menu végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Entrée</b>	Rillettes de thon* 3,4,7,10,12		Cœurs d'artichauts, échalotes,persil* 10,12		Carottes râpées* 10,12
<b>Plat du jour et son accompagnement</b>	Saucisse de volaille* 1	Croque fromage 1,3,7  Haricots beurre* 7	Rôti de porc aux oignons* 1,7	Hachis parmentier et salade verte* 1,3,6,7,10	Poisson sauce hollandaise* 3,4,7,9,12
	Flageolets* 7		Choux fleur persillé* 7		Semoule* 1,7
<b>Dessert</b>	Ile flottante 7	Kiri 7 Pomme	Mousse au chocolat 7	Yaourt local 7 Orange	Flan maison* 1,3,7
<b>Pain</b>	BAGUETTE CUISSON TRADITIONNELLE 1	PAIN BIO 1	BAGUETTE CUISSON TRADITIONNELLE 1	BAGUETTE CUISSON TRADITIONNELLE 1	BAGUETTE CUISSON TRADITIONNELLE 1

\*Cuisiné par nos soins

S/P:Rôti 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



Agrolical 11

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** œufs, **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*

**L'équipe de la Cuisine  
Centrale vous  
souhaite**



## Repas des écoles élémentaires et maternelles

**Du lundi 19 janvier au vendredi 23 janvier 2026**

**Semaine 04**



	<b>Lundi</b>	<b>Mardi Menu végétarien</b>	<b>Mercredi</b>	<b>Jeudi</b>	<b>Vendredi</b>
<b>Entrée</b>	Rillettes de surimi* 1,2,3,4,7	Œufs durs mimosa* 3,10,12	Tarte aux légumes 1,3,7		Potage de légumes* 1,7,9,12
<b>Plat du jour et son accompagnement</b>	Pâtes à la bolognaise* 1,7	Gratin de coquillettes au Kiri et aux légumes* 1,7,9	Rôti de dinde au poivre* 1,7	Saucisse de Toulouse*	Couscous de la mer* 1,4,7,9,10,12
			Brocolis* 7	Lentilles*	
<b>Dessert</b>	Cocktail de fruits	Fromage blanc 7  	Gaufrette 1,6,7  	AB Carré frais 7   Kiwi  	Gouda 7 Mousse au chocolat 7
<b>Pain</b>	BAGUETTE CUISSON TRADITIONNELLE 1	BAGUETTE CUISSON TRADITIONNELLE 1	BAGUETTE CUISSON TRADITIONNELLE 1	PAIN BIO 1	BAGUETTE CUISSON TRADITIONNELLE 1

\*Cuisiné par nos soins

**S/P: Saucisse de volaille**

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



Agrilocal 11

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** œufs, **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* 

**L'équipe de la Cuisine Centrale vous souhaite**

# Repas des écoles élémentaires et maternelles



**Du lundi 26 janvier au vendredi 30 janvier 2026**

**Semaine 05**



	<b>Lundi</b>	<b>Mardi</b> <b>Menu végétarien</b>	<b>Mercredi</b>	<b>Jeudi</b>	<b>Vendredi</b>
<b>Entrée</b>					
	Sauté de porc Strogonoff* 1,7,12 	Tortellinis sauce fromagère* 1,3,7	Bœuf braisé* 1,7 	Œufs mimosa et brisures de noix* 3,8,10,12	Céleri à la bulgare* 7,9
<b>Plat du jour et son accompagnement</b>	Trios de légumes* 7	Pommes de terre sautées* 7	Gratin de riz aux courgettes et jambon de dinde* 3,7	Poisson sauce diéppoise* 1,2,4,7,9,12,14	Chou romanesco* 7
<b>Dessert</b>	Petit beurre 1 Yaourt local 7 	AB Samos 7 Clémentine 	Brie 7 Ananas au sirop	Salade de fruits 	Cake au lait concentré* 1,3,7
<b>Pain</b>	BAGUETTE CUISSON TRADITIONNELLE 1	PAIN BIO 1	BAGUETTE CUISSON TRADITIONNELLE 1	BAGUETTE CUISSON TRADITIONNELLE 1	BAGUETTE CUISSON TRADITIONNELLE 1

\*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



Agrilocal 11

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 œufs, 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



**L'équipe de la Cuisine Centrale vous souhaite**

*Bon Appétit* 



## Repas des écoles élémentaires et maternelles

**Du lundi 2 février au vendredi 6 février 2026**

Semaine 06



	<b>Lundi</b> <b>Menu crêpes party</b>	<b>Mardi</b> <b>Menu végétarien</b>	<b>Mercredi</b>	<b>Jeudi</b>	<b>Vendredi</b>
<b>Entrée</b>	Proposé par Lucas du Conseil Municipal des Enfants  Crêpes au fromage 1,3,7	Duo de carottes et céleri mayonnaise* 3,7,9,10,12	Salade verte et feta 7,10,12	Betteraves* 10,12	Chou blanc sauce cocktail* 3,7,9
<b>Plat du jour et son accompagnement</b>	Crêpes au sarrasin et au poulet 1,3,7	Tartiflette végétarienne aux champignons* 7	Cuisse de poulet sauce basquaise* 1,7	Rôti de porc aux pruneaux* 1,7	Poisson meunière avec citron 1,4
	Crêpes au chocolat 1,3,7		Carottes persillées* 7	Haricots verts* 7	Brocolis en gratin* 1,7
<b>Dessert</b>		Clémentine	Compote pomme abricot	Banane	Yaourt local 7
<b>Pain</b>	BAGUETTE CUISSON TRADITIONNELLE 1	PAIN BIO 1	BAGUETTE CUISSON TRADITIONNELLE 1	BAGUETTE CUISSON TRADITIONNELLE 1	BAGUETTE CUISSON TRADITIONNELLE 1

\*Cuisiné par nos soins

S/P: Rôti 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

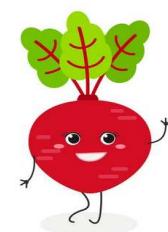
Rôti de bœuf : VF - de porc, dinde et veau : UE



Agrilocal 11

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** œufs, **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 9 février au vendredi 13 février 2026**

## Semaine 07



	Lundi	Mardi Menu végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Entrée</b>	Rôti de dinde sauce au miel* 1	Œufs durs sauce cocktail* 3,10,12	Carottes râpées* 10,12	Salade verte et croûtons 1,10,12	Potage aux carottes* 1,7,9,12
<b>Plat du jour et son accompagnement</b>	Petits pois* 7	Croustiflette végétarienne* 7	Sauté de porc au curry* 1,7	Gratin de pâtes à la bolognaise et fromage à raclette* 1,7	Poisson sauce aigre douce* 1,4
			Choux fleur* 7		Riz* 7 
<b>Dessert</b>	Cantadou 7 Orange	 Kiwi 	Yaourt 7	 Pomme 	Gâteau au yaourt* 1,3,7 
<b>Pain</b>	PAIN BIO 1	BAGUETTE CUISSON TRADITIONNELLE 1	BAGUETTE CUISSON TRADITIONNELLE 1	BAGUETTE CUISSON TRADITIONNELLE 1	BAGUETTE CUISSON TRADITIONNELLE 1

\*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



Agrilocal 11

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** œufs, **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 16 février au vendredi 20 février 2026**

Semaine 08



	Lundi Menu végétarien	Mardi	Mercredi	Jeudi Nouvel An chinois	Vendredi
<b>Entrée</b>	Salade de haricots verts* 10,12		Salade de blé* 1,10,12	<b>Nems de poulet avec salade verte</b> <b>1,3,4,6</b>	Râpé de chou rouge aux pommes* 10,12
<b>Plat du jour et son accompagnement</b>	Hachis parmentier végétal* 1,3,6,7,10	Spaghettis à la carbonara* 7	Cuisse de poulet aux herbes*	<b>Sauté de bœuf au bambou*</b> <b>1,7</b> 	Lasagnes de saumon 1,4,7
<b>Dessert</b>	Crème vanille 7 	Samos 7 Ananas en cubes	Orange 	<b>Riz cantonnais*</b> <b>1,2,3,4,6</b> <b>Beignet aux pommes</b>	Cocktail de fruits
<b>Pain</b>	BAGUETTE CUISSON TRADITIONNELLE 1	PAIN BIO 1	BAGUETTE CUISSON TRADITIONNELLE 1	BAGUETTE CUISSON TRADITIONNELLE 1	BAGUETTE CUISSON TRADITIONNELLE 1

\*Cuisiné par nos soins

S/P: Carbonara de volaille

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



Agrilocal 11

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 œufs, 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* 