








Repas des écoles élémentaires et maternelles

Du lundi 5 janvier au vendredi 9 janvier 2026

Semaine 02



		Lundi Menu végétarien	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	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	
Plat du jour et son accompagnement		Boulettes de bœuf façon bourguignone* 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		
Dessert	Cantadou 7 Crème vanille 7	 Bûche glacée 	Compote de pomme	 Tartare 7 Clémentine 	Galette des rois 1,3,7,8	
Pain	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 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.**



GALETTE DES ROIS

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

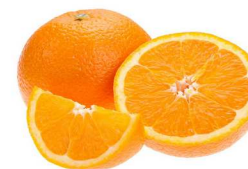
Rôti de bœuf : VF - de porc, dinde et veau : UE



Agrilocal 11

**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.**



*Bon
Appétit*






Repas des écoles élémentaires et maternelles

Du lundi 19 janvier au vendredi 23 janvier 2026

Semaine 04



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

L'équipe de la Cuisine Centrale vous souhaite



Bon Appétit 

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 26 janvier au vendredi 30 janvier 2026

Semaine 05



	Lundi	Mardi Menu végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	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
Plat du jour et son accompagnement	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
Dessert	Petit beurre 1 Yaourt local 7	Samos 7 Clémentine	Brie 7 Ananas au sirop	Salade de fruits	Cake au lait concentré* 1,3,7
Pain	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 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



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



	Lundi Menu crêpes party	Mardi Menu végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Proposé par Lucas du Conseil Municipal des Enfants Crêpes au fromage 1,3,7	Duo de carottes et cèleri mayonnaise* 3,7,9,10,12	Salade verte et feta 7,10,12	Betteraves* 10,12	Chou blanc sauce cocktail* 3,7,9
Plat du jour et son accompagnement	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
Dessert	Crêpes au chocolat 1,3,7	 Clémentine 	Compote pomme abricot	 Banane 	Yaourt local 7 
Pain	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

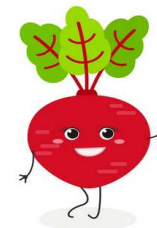
Origine des viandes : Sauté de porc : Aude - d'agneau : Aude /Tarn- de bœuf : Aude/Occitanie - de veau : Dordogne/Ariège

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



Agrilocal 11

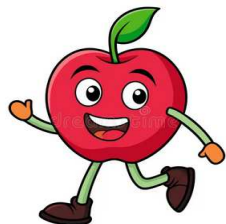
Tous nos plats sont susceptibles de contenir les 14 allergènes suivants : 1 céréales contenant du gluten (seigle, blé, orge, avoine, épeautre, kamut), 2 crustacés, 3 oeufs, 4 poissons, 5 arachides, 6 soja, 7 lait, 8 fruits à coque, 9 céleri, 10 moutarde, 11 sésame, 12 anhydride sulfureux et sulfites, 13 lupin et 14 mollusques. **Fabriqués 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
Entrée		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
Plat du jour et son accompagnement	Rôti de dinde sauce au miel* 1	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
	Petits pois* 7		Choux fleur* 7		Riz* 7 
Dessert	Cantadou 7 Orange	 Kiwi 	 Yaourt 7	 Pomme  	Gâteau au yaourt* 1,3,7 
Pain	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

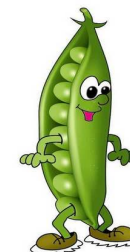
Origine des viandes : Sauté de porc : Aude - d'agneau : Aude /Tarn- de bœuf : Aude/Occitanie - de veau : Dordogne/Ariège

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 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 16 février au vendredi 20 février 2026

Semaine 08



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

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** 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 