

Repas des écoles élémentaires et maternelles

Du lundi 9 mars au vendredi 13 mars 2026

Semaine 11



	Lundi	Mardi Menu végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Surimi sauce cocktail* 1,2,3,4,7	Concombres à la crème* 7,12	Salade de champignons* 7,10,12	Salade verte 10,12	Potage de légumes* 1,7,12
Plat du jour et son accompagnement	Rôti de dinde sauce barbecue* 1	Omelette 3	Sauté de porc sauce curry* 1,7,10	Gratin de pommes de terre à la bolognaise et fromage à raclette* 7	Nuggets de poisson 1,4,7,10
	Petit pois à la française* 7	Haricots beurre sautés* 7	Coquillettes au beurre* 1,7		Gratin de brocolis* 1,7
Dessert	Compote de fruits	 Banane 	Crème vanille 7	 Carré frais 7 Clémentine 	Tarte au chocolat maison* 1,3,7,8
 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.



Aide UE à destination des écoles

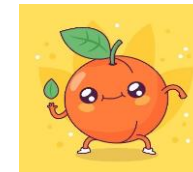
Origine des viandes : Sauté de porc : Aude - d'agneau : Aude /Tarn- de bœuf : Aude/Occitanie - de veau : Dordogne/Ariège

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



Agrilocal producteurs locaux

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 mars au 20 mars 2026

Semaine 12



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi Menu végétarien	Vendredi
Entrée	Salade de betteraves et maïs 10,12		Salade de lentilles* 10,12		Flan de légumes maison* 3,7,9
Plat du jour et son accompagnement	Poulet sauce poulette* (à la crème) 1,7	Brandade de poisson et salade verte* 1,3,4,6,7,10	Fricadelle à la tomate* 1,3,7	Tortellinis au fromage* 1,3,7	Poisson sauce escabèche* 3,4,7,9,12
	Blé* 1,7		Carottes Vichy* 7		Purée de butternut* 1,3,6,7,10
Dessert	Yaourt nature 7	 Kiri 7  Poire	Compotée de fruits	 Madeleine 1,3  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**

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

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 23 mars au 27 mars 2026

Semaine 13



	Lundi	Mardi Menu végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Blanquette de veau* 1,3,6,7	Croque fromage 1,3,7	Cèleri mayonnaise* 3,7,9,10,12	Œufs mimosa* 3,10,12	Potage de légumes* 1,7,9,12
Plat du jour et son accompagnement	Riz créole* 7	Laitue 10,12	Poulet basquaise* 1,10,12	Lasagnes à la bolognaise 1,12	Filet de poisson meunière 1,4,7
			Pommes noisettes 1		Chou fleur béchamel* 1,7
Dessert	Saint Morêt 7 Compote pomme banane	Flan caramel 7 Pomme	Yaourt aux fruits 7	Banane	Kiwi
 PAIN	BIO 1	BAGUETTE CUISSON TRADITIONNELLE 1	BAGUETTE CUISSON TRADITIONNELLE 1	BAGUETTE CUISSON TRADITIONNELLE 1	BAGUETTE CUISSON TRADITIONNELLE 1

***Plat cuisiné par nos soins**

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 producteurs locaux

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 30 mars au vendredi 3 avril 2026

Semaine 14



	Lundi	Mardi Menu végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Pizza au fromage 1,7	Betteraves à l'ail et persil* 10,12	Crêpes au fromage 1,3,7	Sauté de porc au curry* 1,7,10	Haricots verts en salade* 10,12
Plat du jour et son accompagnement	Boulettes de bœuf au jus* 1,6	Œufs et pommes de terre façon tripade (pommes de terre, œufs et sauce blanche) 1,3,7	Escalopes à la milanaise 1,3	Wok de légumes* 6,7	Paëlla au poisson* 1,2,3,4,7,9,14
	Poêlée de légumes à la méridionale* 7		Ratatouille* 1		
Dessert	Compote de pomme	Orange	Poires au sirop	Liégeois chocolat 7 Clémentine	Clafoutis aux pommes maison* 1,3,7
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 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 producteurs locaux

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 mardi 07 avril au vendredi 10 avril 2026

Semaine 15



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi Repas de Pâques	Vendredi Menu végétarien
Entrée	FÉRIÉ	Betteraves* 10,12	Chou rouge rémoulade* 3,10,12	Gigot d'agneau au jus* 1,3	Salade niçoise (haricots verts, thon, tomates, olives)* 3,4
Plat du jour et son accompagnement		Cordon bleu	Saucisse de porc*	Flageolets*	Tartiflette végétarienne* 1,3,6,7,10
Dessert		 Pomme 	 Yaourt 7	 Clémentine Samos 7 Chocolat de Pâques 1,6,7,8	Yaourt aux fruits
 PAIN		BAGUETTE CUISSON TRADITIONNELLE 1	BAGUETTE CUISSON TRADITIONNELLE 1	 BIO 1	BAGUETTE CUISSON TRADITIONNELLE 1

*Plat 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 producteurs locaux

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 13 avril au vendredi 17 avril 2026

Semaine 16



	Lundi	Mardi Menu végétarien	Mercredi	Jeudi MENU DES ÎLES	Vendredi
Entrée	Salade de lentilles aux petits légumes* 12	Hachis parmentier végétarien* 1,7	Tarte au fromage 1,3,7	Proposé par Zelda du Conseil Municipal des Enfants Salade composée aux crevettes 4 Saucisse de porc façon rougail  Riz créole Flan coco 3,7,8	Salade de cœurs de palmier sauce cocktail* 10,12
Plat du jour et son accompagnement	Sauté de poulet au miel* 7 Haricots plats* 7		Bâtonnets de poisson 1,4,7,10 Chou romanesco en gratin* 7		Dauphinois de poisson* 1,2,4,7,9,12,14
Dessert	Cocktail de fruits	 Edam 7 Poire	Yaourt aromatisé		Millefeuille 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: Saucisse de volaille
1,3,6,7,8,9,10,11

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



Agrilocal producteurs locaux



L'équipe de la Cuisine
Centrale vous souhaite

Bon
Appétit 

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 4 mai au jeudi 7 mai 2026

Semaine 19



	Lundi	Mardi Menu New Yorkais	Mercredi	Jeudi Menu végétarien	Vendredi
Entrée	Nuggets	Proposé par Juan Marius du Conseil Municipal des Enfants Coleslaw* 1,14,12 Hot dog et frites 1,7  Cookies 1,3	Salade de tomates et mozzarella* 7,10,12	Spaghettis carbonara végétariennes* 1,6,7	FÉRIÉ
Plat du jour et son accompagnement	Haricots beurre		Rôti de bœuf 3,10		
Dessert	Chantailou 7  Pomme 		Pommes de terre Smiles* 7,12		
 PAIN	BIO 1	BAGUETTE CUISSON TRADITIONNELLE 1	Danette caramel 7	Yaourt nature et miel 7  Ananas	
			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.



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



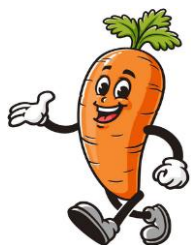
Agrilocal producteurs locaux

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 11 mai au mercredi 13 mai 2026

Semaine 20



	Lundi	Mardi Menu végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Tarte au fromage 1,7	Taboulé* 1,12	Surimi sauce cocktail* 1,2,3,4,7	FÉRIÉ	FÉRIÉ
Plat du jour et son accompagnement	Filet de poulet au jus*	Omelette 7	Boulettes d'agneau au jus* 1,6		
	Petits pois à la française* 7	Ratatouille* 1	Carottes braisées* 7		
Dessert	Compote de fruits 1 	 Clémentine 	Pomme	FÉRIÉ	FÉRIÉ
 PAIN	BAGUETTE CUISSON TRADITIONNELLE 1	BAGUETTE CUISSON TRADITIONNELLE 1	BAGUETTE CUISSON TRADITIONNELLE 1		

***Plat cuisiné par nos soins**

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 producteurs locaux



L'équipe de la Cuisine Centrale vous souhaite

Bon Appétit 

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.