



MENUS TRADITIONNELS MENÚS TRADICIONALS

Lundi 31 août 2026		Mardi 1 septembre 2026	Mercredi 2 septembre 2026	Jeudi 3 septembre 2026	Vendredi 4 septembre 2026	ORIGINES
Salade de pommes de terre, maïs Bio  , olives  *Boeuf Bio  maître d'hôtel  Petits pois carottes Bio à l'échalote  Mimolette  Prunes locales 	Tomates Bio locales  *Haut de cuisse de poulet  Riz Bio  paella  Crème dessert chocolat Bio 	Salade verte Galette de blé tomate mozzarella Poêlée de légumes grillés au pesto St Môret Tarte aux poires	Roulé au fromage Cubes de poisson aux céréales Duo de courgettes à l'ail  Gouda Bio  Pastèque Bio 	Concombres Bio locaux  Tortellini ricotta épinard sauce béchamel au fromage  Yaourt fraise local 		*Boeuf Bio : Boeuf Bio Fleuron des Montagnes Pyrénéennes, France Occitanie (Roussillon et Cantons limitrophes) *Haut de cuisse de poulet : France *Pilon de poulet: France
Dilluns		Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres	ORIGEN

ORIGINES					
*Veau Bio : Veau Bio Primeur des Montagnes Pyrénéennes, France Occitanie (Roussillon et Cantons limitrophes) *Chorizo artisanal : Viande de porc « Pyrénéus Excellence » France Occitanie *Cabillaud MSC : Gadus morhua, pêché par lignes et hameçons ou par chalut, Atlantique Nord Est (FAO 27) *Égrenée de bœuf : Viande de bœuf française					
ORIGEN					

ORIGEN					

ORIGEN					

ORIGEN					

ORIGEN					

ORIGEN					

ORIGEN					

ORIGEN					

ORIGEN					

ORIGEN					

ORIGEN					

ORIGEN					

ORIGEN					

ORIGEN					

ORIGEN					

ORIGEN					

ORIGEN					

ORIGEN					

ORIGEN					

ORIGEN					

ORIGEN					

ORIGEN					

ORIGEN					

ORIGEN					

ORIGEN					

ORIGEN					

ORIGEN					

ORIGEN					

ORIGEN					

ORIGEN					

ORIGEN					

ORIGEN					

ORIGEN					

ORIGEN					

ORIGEN					

ORIGEN					

ORIGEN					

ORIGEN					

ORIGEN					

ORIGEN					

ORIGEN					

ORIGEN					

ORIGEN					

ORIGEN					

ORIGEN					

ORIGEN					

ORIGEN					

ORIGEN					

ORIGEN					

ORIGEN					

ORIGEN					

ORIGEN					

ORIGEN					

ORIGEN					

ORIGEN					

ORIGEN					

ORIGEN					

ORIGEN					

ORIGEN					

ORIGEN					

ORIGEN					

ORIGEN					

ORIGEN					

ORIGEN					

ORIGEN					

ORIGEN					

ORIGEN					

ORIGEN					

ORIGEN					

ORIGEN					

ORIGEN					

ORIGEN					

ORIGEN					

ORIGEN					

ORIGEN					

ORIGEN					

ORIGEN					

ORIGEN					

ORIGEN					

ORIGEN					

ORIGEN					

ORIGEN					

ORIGEN					

ORIGEN					

ORIGEN					

ORIGEN					

ORIGEN					

ORIGEN					

ORIGEN					

ORIGEN					

ORIGEN					

ORIGEN					

ORIGEN					

ORIGEN					

ORIGEN					

ORIGEN					

ORIGEN					

ORIGEN					

ORIGEN					

ORIGEN					

ORIGEN					

ORIGEN					

ORIGEN					

ORIGEN					

ORIGEN					

ORIGEN					

ORIGEN					

ORIGEN					

ORIGEN					

ORIGEN					

ORIGEN					

ORIGEN					

ORIGEN					

ORIGEN					

ORIGEN					

ORIGEN					

ORIGEN					

ORIGEN					

ORIGEN					

ORIGEN					

ORIGEN					

ORIGEN					

ORIGEN					

ORIGEN					

ORIGEN					

ORIGEN					

ORIGEN					

ORIGEN					

ORIGEN					

ORIGEN					

ORIGEN					

ORIGEN					

ORIGEN					

ORIGEN					

ORIGEN					

ORIGEN					

ORIGEN					

ORIGEN					

ORIGEN					

ORIGEN					

ORIGEN					

ORIGEN					

ORIGEN					

ORIGEN					

ORIGEN					

ORIGEN					

ORIGEN					

||
||
||

Lundi 14 septembre 2026		Mardi 15 septembre 2026		Mercredi 16 septembre 2026		Jeudi 17 septembre 2026		Vendredi 18 septembre 2026	
Salade verte et croûtons *Hoki sauce dugléré Purée crécy Flan vanille nappé caramel Bio		Concombres Bio locaux et ½ Oeuf dur Bio Pâtes HVE aux brocolis et sauce boursin Babybel Bio Moelleux chocolat		Melon type charentais Poisson pané et citron Riz Bio à la tomate Yaourt brassé aux fruits Purée de pommes Bio		*Paleron de bœuf moutarde et cornichons Pommes rissolées Vache qui rit Raisins Bio locaux		Mais Bio et olives + thon *Sauté de dinde Label Rouge aux olives Petits pois et pommes de terre Kiri Prunes locales	



Lundi 21 septembre 2026	Mardi 22 septembre 2026	Mercredi 23 septembre 2026	Jeudi 24 septembre 2026	Vendredi 25 septembre 2026	ORIGINES
Tomates Bio locales et dés de mozzarella Pois chiches Bio et chou-fleur tikka masala Riz Bio créole Cocktail de fruits du verger	*Merlu à l'aneth Farfalles Bio Emmental Bio Pastèque Bio	Taboulé Bio *Vedell IGP au curry Beignets de chou-fleur Cantafrais Prunes locales	Carottes bâtonnets sauce crémée moutarde et miel *Saucisse grillée locale Purée de pommes de terre Yaourt vanille Bio	Tarte au fromage *Rôti de dinde Label Rouge normande Brocolis Bio persillés Pomme Bio locale	*Merlu : Merluccius capensis et Merluccius paradoxus, pêché par chalut, Atlantique Sud-Est (FAO 47) / Merluccius hubbsi, pêché par chalut, Atlantique Sud-Ouest (FAO 41) *Vedell IGP : Vedell IGP des Pyrénées Catalanes, France Occitanie (Roussillon et Cantons limitrophes) *Saucisse locale : Viande de porc « Pyrénéus Excellence » France Occitanie *Rôti de dinde Label Rouge : France
Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres	ORIGEN



Menu du jour					ORIGINES
Lundi 28 septembre 2026	Mardi 29 septembre 2026	Mercredi 30 septembre 2026	Jeudi 1er octobre 2026	Vendredi 2 octobre 2026	
Concombres Bio locaux *Colin à la bretonne Blé Bio doré Fromage blanc nature Bio Miel local	Betteraves lanières et miettes de surimi Gratin de coquillettes Bio et *dès de volaille Emmental râpé Prunes locales	Salade verte *Wings de poulet barbecue Courgettes Bio à la provençale sur lit de riz Bio Bonbel Purée de pommes coings	Tortilla Poêlée rustique Tomme des Pyrénées IGP Pastèque Bio	Tomates HVE locales Dés de mimolette Fricassé de *Veau Bio et haricots blancs à l'ancienne Semoule Bio Mousse au chocolat	*Colin MSC : Pollachius virens, pêché par chalut, Atlantique Nord-Est (FAO 27) *Dés de dinde : France *Wings de poulet barbecue : Union Européenne *Veau Bio : Veau Bio Primeur des Montagnes Pyrénéennes, France Occitanie (Roussillon et Cantons limitrophes)
Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres	ORIGEN

