



Mise à jour : 30 avr. 2025

	Lundi 5 mai 2025	Mardi 6 mai 2025	Mercredi 7 mai 2025	Jeudi 8 mai 2025	Vendredi 9 mai 2025
Entrée <i>en option</i> (soupe pour tous)	Pamplemousse	Salade de haricots verts coupés et thon	Tomates locales	FERIE	Radis
Plat protidique	*Boeuf Bio AB	*Colin sur julienne de légumes	*Escalope de dinde Label Rouge sauce normande		*Merlu à l'indienne
Féculents	Coquillettes Bio	Blé Bio doré	Purée St Germain crémée		Riz Bio créole
Légumes	Petits pois au jus	Epinards à la béchamel	Flan de petits légumes		Potiron Bio coco curry
Fromage ou laitage <i>en option</i>	Mini cabrette	Edam Bio	Gouda Bio		Tomme Noire IGP
Fruits ou purée de fruits <i>en option</i>	Purée de pomme poire Bio	Pomme HVE	Banane RUP		Purée de pomme Bio

(Les menus sont susceptibles d'être modifiés)

Origines

*Boeuf Bio : Bœuf Bio Fleuron des Montagnes Pyrénéennes, France Occitanie (Roussillon et Cantons limitrophes) / *Colin MSC : Pollachius virens, pêché par chalut, Atlantique Nord-Est (FAO 27)

*Escalope de dinde Label Rouge : France / *Merlu (portion adulte, bébé, moyen, grand) : Merluccius hubbsi, pêché par chalut, Atlantique Sud-Ouest (FAO 41)



Mise à jour : 30 avr. 2025

	Lundi 5 mai 2025	Mardi 6 mai 2025	Mercredi 7 mai 2025	Jeudi 8 mai 2025	Vendredi 9 mai 2025
Plat protidique	Mixé ou haché de *Boeuf Bio  	Mixé ou haché de *Colin vapeur	Mixé ou haché de *Escalope de dinde Label Rouge  	FERIE	Mixé ou haché de *Merlu vapeur
Légumes	Mixé de Carottes	Mixé d'Épinards	Mixé de Céleri		Mixé de Potiron
Féculents	Purée de pommes de terre fraîches Bio 	Purée de patates douces	Purée de pommes de terre fraîches Bio 		Purée de pommes de terre fraîches Bio 
Option	<i>Purée de carottes</i>	<i>Purée de carottes</i>	<i>Purée de carottes</i>		<i>Purée de carottes</i>

(Les menus sont susceptibles d'être modifiés)

Origines:

*Boeuf Bio : Boeuf Bio Fleuron des Montagnes Pyrénéennes, France Occitanie (Roussillon et Cantons limitrophes)

*Colin MSC : Pollachius virens, pêché par chalut, Atlantique Nord-Est (FAO 27)

*Escalope de dinde Label Rouge : France

*Merlu (portion adulte, bébé, moyen, grand) : Merluccius hubbsi, pêché par chalut, Atlantique Sud-Ouest (FAO 41)



Mise à jour : 30 avr. 2025

	Lundi 12 mai 2025	Mardi 13 mai 2025	Mercredi 14 mai 2025	Jeudi 15 mai 2025	Vendredi 16 mai 2025
Entrée <i>en option</i> (soupe pour tous)	Tomates locales	Salade de coeur de palmier, maïs, olives	Carottes bâtonnets et sauce échalote ciboulette	Avocat	Petits dés de légumes
Plat protidique	*Cuisse de poulet grillée	Omelette nature Bio	Blanquette de *cabillaud printanière	*Jambon blanc	*Hoki sauce madras
Féculents	Macaronis Bio	Riz Bio créole	Gnocchi à la romaine	Farfalles Bio	Méli-mélo gourmand
Légumes	Courgettes Bio à la provençale	Duo de carottes glacées	Poêlée ratatouille	Gratin de chou-fleur	Purée de haricots verts
Fromage ou laitage <i>en option</i>	Emmental Bio	Gouda Bio	Tomme Noire IGP	Fromage blanc Bio	Vache qui rit
Fruits ou purée de fruits <i>en option</i>	Purée de pomme banane	Orange Bio	Purée de pomme abricot	Purée de pomme coing	Poire

(Les menus sont susceptibles d'être modifiés)

Origines:

*Cuisse de poulet : France

*Cabillaud MSC : Gadus morhua, pêché par lignes et hameçons ou par chalut, Atlantique Nord Est (FAO 27)

*Jambon blanc : Viande de porc Union Européenne

*Hoki MSC : Macruronus novaezelandiae, pêché par chalut, Océan Pacifique Sud-Ouest (FAO 81)



(Les menus sont susceptibles d'être modifiés)

Mise à jour : 30 avr. 2025

	Lundi 12 mai 2025	Mardi 13 mai 2025	Mercredi 14 mai 2025	Jeudi 15 mai 2025	Vendredi 16 mai 2025
Plat protidique	Mixé ou haché de *Veau Bio 	Mixé ou haché de *Escalope de poulet 	Mixé ou haché de *Cabillaud vapeur	Mixé ou haché de *Boeuf Bio 	Mixé ou haché de *Hoki vapeur
Légumes	Mixé de Courgettes Bio 	Mixé de Potiron	Mixé de Petits pois	Mixé de Carottes	Mixé de Haricots verts
Féculents	Purée de pommes de terre fraîche Bio 	Purée de pommes de terre fraîche Bio 	Purée de pommes de terre fraîche Bio 	Purée de patates douces	Polenta
Option	Purée de carottes	Purée de carottes	Purée de carottes	Purée de carottes	Purée de carottes

Origines:

*Veau Bio : Veau Bio Primeur des Montagnes Pyrénéennes, France Occitanie (Roussillon et Cantons limitrophes)

*Escalope de poulet : France

*Cabillaud MSC : Gadus morhua, pêché par lignes et hameçons ou par chalut, Atlantique Nord Est (FAO 27)

*Boeuf Bio : Bœuf Bio Fleuron des Montagnes Pyrénéennes, France Occitanie (Roussillon et Cantons limitrophe)

*Hoki MSC : Macrurus novaezelandiae, pêché par chalut, Océan Pacifique Sud-Ouest (FAO 81)



Mise à jour : 30 avr. 2025

	Lundi 19 mai 2025	Mardi 20 mai 2025	Mercredi 21 mai 2025	Jeudi 22 mai 2025	Vendredi 23 mai 2025
Entrée en option (soupe pour tous)	Radis	Betteraves Bio 	Concombres locaux 	Maïs Bio  et olives	Melon jaune
Plat protidique	*Viande bolognaise 	*Merlu à la portugaise	*Cubes de saumon au basilic	*Rôti d'agneau aux petits oignons	*Escalope de poulet  sauce hollandaise
Féculents	Pipe rigate	Pommes de terre cubes persillés	Riz parfumé	Lentilles au jus	Semoule Bio 
Légumes	Gratin de brocolis Bio 	Petits pois à l'échalote	Beignets de salsifis	Haricots plats persillés	Tajine de légumes Bio 
Fromage ou laitage en option	Chavroux	Edam Bio 	Gouda Bio 	Yaourt nature Bio 	Cantal AOP 
Fruits ou purée de fruits en option	Pomme Bio 	Banane RUP 	Purée de pomme poire Bio 	Fraises locales 	Purée de pomme pêche Bio 

(Les menus sont susceptibles d'être modifiés)

Origines:

*Viande bolognaise : Égrenée de bœuf français

*Merlu (portion adulte, bébé, moyen, grand) : Merluccius hubbsi, pêché par chalut, Atlantique Sud-Ouest (FAO 41)

*Cubes de saumon : Salmo salar

*Rôti d'agneau : Union Européenne et Hors Union Européenne

*Escalope de poulet : France



Mise à jour : 30 avr. 2025

	Lundi 19 mai 2025	Mardi 20 mai 2025	Mercredi 21 mai 2025	Jeudi 22 mai 2025	Vendredi 23 mai 2025
Plat protidique	Mixé ou haché de *Agneau local 	Mixé ou haché de *Merlu vapeur	Mixé ou haché de *Saumon vapeur	Mixé ou haché de *Veau Bio 	Mixé ou haché de *Escalope de poulet 
Légumes	Mixé de Petits pois	Mixé de Carottes	Mixé de Potiron	Mixé d'Épinards	Mixé de Céleri
Féculents	Polenta	Purée de pommes de terre fraîche Bio 	Purée de patates douces	Purée de pommes de terre fraîche Bio 	Purée de pommes de terre fraîche Bio 
<i>Option</i>	<i>Purée de carottes</i>	<i>Purée de carottes</i>	<i>Purée de carottes</i>	<i>Purée de carottes</i>	<i>Purée de carottes</i>

(Les menus sont susceptibles d'être modifiés)

Origines:

*Agneau local : « Anyell de Pays » France Occitanie

*Merlu (portion adulte, bébé, moyen, grand) : Merluccius hubbsi, pêché par chalut, Atlantique Sud-Ouest (FAO 41)

*Saumon ASC : Salmo salar

*Veau Bio : Veau Bio Primeur des Montagnes Pyrénéennes, France Occitanie (Roussillon et Cantons limitrophes)

*Escalope de poulet : France



Mise à jour : 30 avr. 2025

	Lundi 26 mai 2025	Mardi 27 mai 2025	Mercredi 28 mai 2025	Jeudi 29 mai 2025	Vendredi 30 mai 2025
Entrée <i>en option</i> (soupe pour tous)	Salade de cœur de palmier, maïs, olives	Concombres locaux 	Salade de haricots verts coupés	FERIE	Tomates locales 
Plat protidique	Omelette nature Bio 	*Boeuf Bio   maître d'hôtel	*Cabillaud sauce citron		*Aiguillettes de poulet au jus
Féculents	Purée de patates douces crémée	Farfalles Bio 	Méli-mélo gourmand		Riz Bio  créole
Légumes	Epinards Bio  à la béchamel	Flan de chou-fleur	Carottes Bio  persillées		Poêlée ratatouille
Fromage ou laitage <i>en option</i>	Emmental Bio 	Yaourt nature Bio 	Cantal AOP 		Kiri
Fruits ou purée de fruits <i>en option</i>	Pomme locale 	Confiture de cerise locale 	Banane RUP 		Purée de pomme abricot 

(Les menus sont susceptibles d'être modifiés)

Origines:

*Boeuf Bio : Boeuf Bio Fleuron des Montagnes Pyrénéennes, France Occitanie (Roussillon et Cantons limitrophes)

*Cabillaud MSC : Gadus morhua, pêché par lignes et hameçons ou par chalut, Atlantique Nord Est (FAO 27)

*Aiguillette de poulet : Union Européenne



Mise à jour : 30 avr. 2025

	Lundi 26 mai 2025	Mardi 27 mai 2025	Mercredi 28 mai 2025	Jeudi 29 mai 2025	Vendredi 30 mai 2025
Plat protidique	Mixé ou haché de *Porc local 	Mixé ou haché de *Boeuf Bio 	Mixé ou haché de *Cabillaud vapeur	FERIE	Mixé ou haché de *Escalope de dinde Label Rouge 
Légumes	Mixé de Haricots verts	Mixé de Carottes	Mixé de Potiron		Mixé de Courgettes Bio 
Féculents	Purée de patates douces	Purée de pommes de terre fraîche Bio 	Polenta		Purée de pommes de terre fraîche Bio 
Option	<i>Purée de carottes</i>	<i>Purée de carottes</i>	<i>Purée de carottes</i>		<i>Purée de carottes</i>

(Les menus sont susceptibles d'être modifiés)

Origines:

*Porc local : Porc « Pyrénées Excellence » France Occitanie

*Boeuf Bio : Bœuf Bio Fleuron des Montagnes Pyrénéennes, France Occitanie (Roussillon et Cantons limitrophes)

*Cabillaud MSC : Gadus morhua, pêché par lignes et hameçons ou par chalut, Atlantique Nord Est (FAO 27)

*Escalope de dinde Label Rouge : France