



Mise à jour : 27 janv. 2025

	Lundi 3 février 2025	Mardi 4 février 2025	Mercredi 5 février 2025	Jeudi 6 février 2025	Vendredi 7 février 2025
<b>Entrée</b> <i>en option</i> <b>(soupe pour tous)</b>	Chou blanc et pommes locales  et sauce échalote ciboulette	Petits dés de légumes	Soupe de légumes	Pamplemousse et avocat	Velouté de potiron
<b>Plat protidique</b>	Omelette nature Bio 	*Merlu à l'aneth	Gardiane de *bœuf Bio  	*Cuisse de poulet grillée 	*Cabillaud sauce madras
<b>Féculents</b>	Riz Bio  créole	Macaronis Bio 	Polenta	Méli-mélo gourmand	Purée de pommes de terre
<b>Légumes</b>	Courgettes Bio  à la provençale	Purée de brocoli (légumes)	Carottes Bio  persillées	Poêlée ratatouille	Haricots verts Bio  persillés
<b>Fromage ou laitage</b> <i>en option</i>	Emmental Bio 	Gouda Bio 	Cantal AOP 	Fromage blanc Bio 	Kiri
<b>Fruits ou purée de fruits</b> <i>en option</i>	Purée de pommes Bio 	Pomme Bio locale  	Banane RUP 	Purée de pommes poires Bio 	Clémentine Bio 

(Les menus sont susceptibles d'être modifiés)

**Origines:**

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

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

\*Cuisse de poulet : France /

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



Mise à jour : 27 janv. 2025

	Lundi 3 février 2025	Mardi 4 février 2025	Mercredi 5 février 2025	Jeudi 6 février 2025	Vendredi 7 février 2025
<b>Plat protidique</b>	Mixé ou haché de *Escalope de dinde Label Rouge 	Mixé ou haché de *Merlu vapeur	Mixé ou haché de *Boeuf Bio  	Mixé ou haché de *Escalope de poulet 	Mixé ou haché de *Cabillaud vapeur
<b>Légumes</b>	Mixé de Haricots verts	Mixé de Carottes	Mixé de Potiron	Mixé de Brocoli	Mixé de Courgettes Bio 
<b>Féculents</b>	Purée de patates douces	Purée de pommes de terre fraîche Bio 	Polenta	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:**

\*Escalope de dinde Label Rouge : France

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

\*Boeuf Bio : Bœuf Bio Fleuron 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)



Mise à jour : 27 janv. 2025

	Lundi 10 février 2025	Mardi 11 février 2025	Mercredi 12 février 2025	Jeudi 13 février 2025	Vendredi 14 février 2025
<b>Entrée</b> <i>en option</i> (soupe pour tous)	Salade de coeur de palmier, maïs, olives	Radis	Soupe de légumes	Carottes bâtonnets et sauce échalote ciboulette	Velouté de potiron
<b>Plat protidique</b>	*Vedell IGP  moutarde et estragon	*Colin au velouté de Blettes locales 	*Escalope de dinde Label Rouge  au jus	*Cubes de saumon au basilic	<u>Pot au feu</u> *Paleron de bœuf au jus
<b>Féculents</b>	Haricots blancs tomatés	Riz Bio  créole	Blé Bio  à la tomate	Farfalles Bio 	Pdt vapeur
<b>Légumes</b>	Purée crécy	Petits pois Bio  à l'échalote	Flan de chou-fleur	Duo de haricots persillés	Navets et carottes
<b>Fromage ou laitage</b> <i>en option</i>	Mini cabrette	Edam Bio 	Gouda Bio 	Yaourt nature Bio 	Tomme Noire IGP 
<b>Fruits ou purée de fruits</b> <i>en option</i>	Kiwi local 	Purée de pommes abricots Bio 	Poire locale 	Purée de pommes Bio 	Pomme Bio Locale  

**Origines:**

\*Vedell IGP : Vedell IGP des Pyrénées Catalanes, France Occitanie (Roussillon et Cantons limitrophes) / \*Colin MSC : Pollachius virens, pêché par chalut, Atlantique Nord-Est (FAO 27)

\*Escalope de dinde Label Rouge: France / \*Cubes de saumon : Salmo salar / Paleron de bœuf : Union Européenne



Mise à jour : 27 janv. 2025

	Lundi 10 février 2025	Mardi 11 février 2025	Mercredi 12 février 2025	Jeudi 13 février 2025	Vendredi 14 février 2025
<b>Plat protidique</b>	Mixé ou haché de *Vedell IGP 	Mixé ou haché de *Colin vapeur	Mixé ou haché de *Escalope de dinde Label Rouge 	Mixé ou haché de *Saumon vapeur	Mixé ou haché de *Agneau local 
<b>Légumes</b>	Mixé de Céleri	Mixé d'Épinards	Mixé de Carottes	Mixé de Petits pois	Mixé de Potiron
<b>Féculents</b>	Purée de pommes de terre fraîche Bio 	Purée de patates douces	Purée de pommes de terre fraîche Bio 	Polenta	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:**

\*Vedell IGP : Vedell IGP des Pyrénées Catalanes, France Occitanie (Roussillon et Cantons limitrophe)

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

\*Escalope de dinde Label Rouge : France

\*Saumon ASC : Salmo salar

\*Agneau : « Anyell de Pays » France Occitanie



Mise à jour : 27 janv. 2025

	Lundi 17 février 2025	Mardi 18 février 2025	Mercredi 19 février 2025	Jeudi 20 février 2025	Vendredi 21 février 2025
<b>Entrée</b> <i>en option</i> (soupe pour tous)	Endives et pommes locales et sauce échalote ciboulette	Betteraves et olives	Soupe de légumes	Carottes râpées	Velouté de potiron
<b>Plat protidique</b>	*Escalope de poulet  sauce forestière	Estouffade de *veau Bio 	*Hoki sur julienne de légumes	Omelette nature Bio 	*Merlu à la tomate
<b>Féculents</b>	Riz parfumé	Coquillettes Bio 	Semoule Bio 	Lentilles préparées au jus	Purée de patates douces
<b>Légumes</b>	Flan de petits légumes	Carottes Bio  braisées	Purée de potiron Bio 	Duo de courgettes persillées	Epinards Bio  à la béchamel
<b>Fromage ou laitage</b> <i>en option</i>	Emmental Bio 	Gouda Bio 	Cantal AOP 	Fromage blanc Bio 	Vache qui rit
<b>Fruits ou purée de fruits</b> <i>en option</i>	Purée de pommes pêches Bio 	Orange Bio 	Banane RUP 	Purée de pommes coings	Kiwi Bio local  

(Les menus sont susceptibles d'être modifiés)

- Origines:**  
 \*Escalope de Poulet : Né, élevé, abattu et transformé en France / \*Veau Bio : Veau Bio Primeur des Montagnes Pyrénéennes, France Occitanie (Roussillon et Cantons limitrophes)  
 \*Hoki MSC : Macrurus novaezelandiae, pêché par chalut, Océan Pacifique Sud-Ouest (FAO 81)  
 \*Merlu (portion adulte, bébé, moyen, grand) : Merluccius hubbsi, pêché par chalut, Atlantique Sud-Ouest (FAO 41)



Mise à jour : 27 janv. 2025

	Lundi 17 février 2025	Mardi 18 février 2025	Mercredi 19 février 2025	Jeudi 20 février 2025	Vendredi 21 février 2025
<b>Plat protidique</b>	Mixé ou haché de *Escalope de poulet 	Mixé ou haché de *Veau Bio  	Mixé ou haché de *Hoki vapeur	Mixé ou haché de *Escalope de dinde Label Rouge  	Mixé ou haché de *Merlu vapeur
<b>Légumes</b>	Mixé de Brocoli	Mixé de Potiron	Mixé de Courgettes Bio 	Mixé de Carottes	Mixé de Haricots verts
<b>Féculents</b>	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
<b>Option</b>	<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:**

\*Escalope de Poulet : France

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

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

\*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 : 27 janv. 2025

	Lundi 24 février 2025	Mardi 25 février 2025	Mercredi 26 février 2025	Judi 27 février 2025	Vendredi 28 février 2025
<b>Entrée</b> <i>en option</i> (soupe pour tous)	Maïs Bio  et olives	Chou blanc et pommes locales  et sauce bulgare	Soupe de légumes	Avocat	Velouté de potiron
<b>Plat protidique</b>	*Colin à la bretonne	*Viande bolognaise 	*Escalope de dinde Label Rouge  à la catalane	*Cabillaud au court-bouillon	*Rôti de veau Label Rouge  aux petits oignons
<b>Féculets</b>	Gnocchi à la romaine	Torsades Bio 	Purée de pommes de terre	Riz Bio  créole	Méli-mélo gourmand
<b>Légumes</b>	Purée de courgettes	Duo de carottes au cumin	Gratin de chou-fleur et brocoli Bio 	Haricots plats persillés	Beignets de salsifis
<b>Fromage ou laitage</b> <i>en option</i>	Chavroux	Edam Bio 	Gouda Bio 	Yaourt nature Bio 	Tomme Noire IGP 
<b>Fruits ou purée de fruits</b> <i>en option</i>	Pomme HVE  locale 	Purée de pommes poires Bio 	Clémentine Bio 		Banane RUP 

(Les menus sont susceptibles d'être modifiés)

**Origines:**

\*Colin MSC : Pollachius virens, pêché par chalut, Atlantique Nord-Est (FAO 27) / \*Viande bolognaise : Égrenée de bœuf français

\*Escalope de dinde : France / \*Cabillaud MSC : Gadus morhua, pêché par lignes et hameçons ou par chalut, Atlantique Nord Est (FAO 27) / \*Rôti de veau Label Rouge : Union Européenne

Mise à jour : 27 janv. 2025

	Lundi 24 février 2025	Mardi 25 février 2025	Mercredi 26 février 2025	Jeudi 27 février 2025	Vendredi 28 février 2025
<b>Plat protidique</b>	Mixé ou haché de *Colin vapeur	Mixé ou haché de *Boeuf Bio  	Mixé ou haché de *Escalope de dinde Label Rouge  	Mixé ou haché de *Cabillaud vapeur	Mixé ou haché de *Veau Bio  
<b>Légumes</b>	Mixé de Petits pois	Mixé de Carottes	Mixé de Potiron	Mixé d'Épinards	Mixé de Céleri
<b>Féculents</b>	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:**

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

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

\*Escalope de dinde Label Rouge : France

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

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