

Repas des écoles élémentaires et maternelles

Du lundi 31 août au vendredi 4 septembre 2026

Semaine 36



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi Menu végétarien
Entrée			Salade de pâtes* 10,12		Salade verte et croutons 1,10,12
Plat du jour et son accompagnement		Cordon bleu 1,7	Boulette de bœuf au jus* 1,6,7	Sauté de porc au curry* 7	Tortellini sauce fromagère* 1,3,7
		Rosti	Poêlée méridionale* 7	Riz*	
Dessert		Emmental 7	Pêche	Carré frais 7	 Prune 
		 Compote pomme fraise		 Glace 7 	
PAIN		BIO 1 	BAGUETTE CUISSON TRADITIONNELLE 1 	BAGUETTE CUISSON TRADITIONNELLE 2 	BAGUETTE CUISSON TRADITIONNELLE 1 

*Plat cuisiné par nos soins

S/P: Sauté de dinde



La Belle Aude



Agrilocal Producteurs locaux

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

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 07 septembre au vendredi 11 septembre

Semaine 37



	Lundi	Mardi Menu végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade de blé* 1,10,12	Cèleri rémoulade* 7,10,12	Friand au fromage 1,3,7		
Plat du jour et son accompagnement	Emincé de porc aux oignons* 1,7	Tripade (œuf, pomme de terre et sauce blanche)* 1,7	Blanquette de dinde * 1,10	Steak haché	Filet colin sauce crème* 1,2,4,7,12
	Carottes vichy * 7		Haricots verts* 7	Pommes de terre rissolées* 1,7	Chou fleur en gratin* 1,7
Dessert	Yaourt nature 7 	Brugnon 	Raisin	Tartare 7 /Glace 7 	Crème anglaise 3,6,7/Brownie 1,3,7
PAIN	BAGUETTE CUISSON TRADITIONNELLE 1 	BAGUETTE CUISSON TRADITIONNELLE 1 	PAIN BIO 1 	BAGUETTE CUISSON TRADITIONNELLE 1 	BAGUETTE CUISSON TRADITIONNELLE 1 

***Plat cuisiné par nos soins**

S/P: Emincé de volaille

Fruits susceptibles de changement selon arrivage. Poisson selon arrivage.



La Belle Aude



Agrilocal Producteurs locaux

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

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.

L'équipe de la Cuisine Centrale vous souhaite
Bon Appétit 

Repas des écoles élémentaires et maternelles

Du lundi 14 septembre au vendredi 18 septembre 2026

Semaine 38



	Lundi	Mardi Menu végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Rillettes de thon* 1,4,6	Melon	Feuilleté au chèvre 1,3,7		Salade verte feta 7,10,12
Plat du jour et son accompagnement	Escalope de dinde à la crème * 1,7	Lasagnes ricotta épinards 1,3,7	Saucisse de Toulouse*	Sauté de porc au caramel *  1,7	Blanquette de poisson * 1,4,6
	Purée de patate douce * 1,7		Duo de haricots * 7	Riz cantonnais * 1,4,7	Semoule * 7
Dessert	Compote pomme poire	 Raisin 	Poire	 Kiri 7 Glace 7	Pâtisserie maison* 1,3,7
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

S/P: Sauté de volaille

Fruits susceptibles de changement selon arrivage. Poisson selon arrivage.



La Belle Aude



Agrilocal Producteurs locaux

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

L'équipe de la Cuisine
Centrale vous souhaite

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



Aide UE à destination des écoles

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.



Repas des écoles élémentaires et maternelles

Du lundi 21 septembre au vendredi 25 septembre 2026

Semaine 39



	Lundi	Mardi menu végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée				Velouté butternut chataignes* 1,7,12	
Plat du jour et son accompagnement	Croque monsieur et salade verte * 1,7,10,12	Tortilla 1,3	Boulettes d'agneau à la tomate * 1,6	Sauté de poulet aux champignons* 1,6,12	Brandade et salade verte * 3,4,7,9,12
		Piperade*	Haricots beurre persillés * 7	Gratin dauphinois* 7	
Dessert	 Yaourt nature 7 Pomme 	Tartare 7 Prune	Cantadou 7 Compote	 Yaourt aux fruits 7 Glace 7 	Emmental 7 Tarte chocolat maison* 1,3,7
PAIN	BAGUETTE CUISSON TRADITIONNELLE 1 	BAGUETTE CUISSON TRADITIONNELLE 1 	BAGUETTE CUISSON TRADITIONNELLE 1 	BIO 1 	BAGUETTE CUISSON TRADITIONNELLE 1 

***Plat cuisiné par nos soins**

Fruits susceptibles de changement selon arrivage. Poisson selon arrivage.



La Belle Aude



Agrilocal Producteurs locaux

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

**L'équipe de la Cuisine
Centrale vous souhaite**

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 28 septembre au vendredi 02 octobre 2026

Semaine 40



	Lundi	Mardi Menu végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Crêpe au fromage 1,3,7	Salade crétoise * (Salade, tomate, concombre, origan, fêta, olive) 1,7,10,12	Pâté de campagne et cornichons 7,10,12	Cèleri rémoulade * 3,7,9,10	Salade niçoise* 3,4,9,10,12
Plat du jour et son accompagnement	Nugget de poulet + ketchup 1,6,9,10	Hachis parmentier salade verte* 1,7,10,12	Rôti de porc sauce miel * 1,7	Saucisse de volaille* 	Poisson sauce curry * 1,2,3,4
	Poêlée campagnarde * 7		Courgettes sautées * 7	Lentilles cuisinées* 1,6,10	Riz * 7
Dessert	 Raisin 	 Prune 	Pomme	Samos 7	Crème vanille 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: Roulade de volaille

Fruits susceptibles de changement selon arrivage. Poisson selon arrivage.

S/P: Rôti de dinde



Agrilocal Producteurs locaux

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



La Belle Aude

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 05 octobre au vendredi 09 octobre 2026

Semaine 41



	Lundi	Mardi Menu végétarien	Mercredi	Jeudi Menu Occitan	Vendredi
Entrée	Carottes râpées* 10,12	Rillettes de surimi* 1,2,3,4,7	Salade de blé (tomate, maïs, olives)* 1,10,12	Salade verte & gésiers * 10,12	Salade de pommes de terre (poivron, échalote, tomate et persil)* 10,12
Plat du jour et son accompagnement	Sauté de poulet au thym* 1,7	Omelette 3,7	Paupiette de boeuf sauce chasseur* 1,6,12	Cassoulet* 1,7	Poisson sauce citron * 1,4,7
	Pâtes et râpé* 1,7	Gratin de brocolis* 1,7	Purée de carottes* 1,7		Carottes vichy * 7
Dessert	 Pomme	 Prune	Compote	Oreillettes 1	Flan pâtissier maison * 1,3,7,8
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: Saucisse de volaille

Fruits susceptibles de changement selon arrivage. Poisson selon arrivage.

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

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



Aide UE à destination des écoles

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.



Agrilocal Producteurs locaux

**L'équipe de la Cuisine
Centrale vous souhaite**

Bon Appétit