

Semaine 49

LUNDI

30/11/2026



Salade de pâtes
au surimi
(c'est frais et fait
maison)

Rôti de veau au jus
(c'est frais et fait
maison)

Petits pois
aux oignons
(c'est fait
maison)

Yaourt à la vanille

Poire

MARDI

01/12/2026



Potage de légumes
(c'est frais et fait
maison)

Tartiflette
(c'est frais et fait
maison)

Biscuit

Ananas frais

MERCREDI

02/12/2026



Taboulé
(c'est frais et fait
maison)

Haut de cuisse
de poulets rôtis
(c'est frais et fait
maison)
 Gratin de butternut
(c'est frais et fait
maison)

Edam

Mousse à la noix
de coco et nappage
au chocolat
(c'est fait maison)

Les fruits et légumes sont fournis par TerreAzur,
sélectionnant leurs produits chez des producteurs locaux
du Lot et Garonne (47), du Tarn et Garonne (82)
Et de la Haute Garonne (31).

Le pain est fourni par la boulangerie Au fournil gourmand
de Saint Clar

Le pain BIO du lundi est fourni par La ferme de Malaubric de
Lectoure

03/12/2026



Velouté de carottes
(c'est frais et fait
maison)



Omelette nature aux
Pommes de terre
(c'est frais et fait
maison)
 Piperade
(c'est frais et fait
maison)

Tomme blanche

Tarte aux pommes

04/12/2026

Rillettes & cornichons

Marmite de poissons
(c'est fait
maison)

Riz pilaf
(c'est fait maison)

Gouda

Salade d'oranges
(c'est frais)

Menus effectués par une diététicienne diplômée et susceptibles d'être modifiés selon les contraintes d'approvisionnements.

Toutes les viandes fraîches servies à la cantine (bœuf, veau, porc, volaille et agneau) sont nées, élevées et abattues en France. (sous réserve d'approvisionnements).

Conformément à l'obligation d'étiquetage des allergènes, nos plats sont susceptibles de contenir les produits suivants : blé et gluten, œufs, poissons, lait et produits à base de lait, fruits à coques, arachides, crustacés, soja et produits à base de soja, céleri et produits à base de céleri, moutarde, graines de sésame, lupin et produits à base de lupin, mollusques et produits à base de mollusques.

Semaine 50



LUNDI

07/12/2026

MARDI

08/12/2026

MERCREDI

09/12/2026

Les fruits et légumes sont fournis par TerreAzur, sélectionnant leurs produits chez des producteurs locaux du Lot et Garonne (47), du Tarn et Garonne (82) Et de la Haute Garonne (31).

Le pain est fourni par la boulangerie Au fournil gourmand de Saint Clar

Le pain BIO du lundi est fourni par La ferme de Malaubric de Lectour



Potage de légumes
(c'est frais et fait maison)

Sauté de porc
sauce soja et miel
(c'est frais et fait maison)

Pâtes 

Biscuit

Fromage blanc avec
coulis de fruits rouges

Pizza
(c'est fait maison)

Cœur de merlu aux
herbes
(c'est frais et fait maison)

Epinards à la crème
(c'est fait maison)

Pavé d'Affinois

Kiwi 

Endives vinaigrette
(c'est frais et fait maison)

Couscous végétarien

(c'est fait maison)



Babybel 

Flan vanillé
(c'est fait maison)

10/12/2026



Chou-fleur vinaigrette

Paupiette de veau

Purée de pomme de terre
(c'est frais et fait maison)

Mousse au chocolat

Clémentine 

11/12/2026

Potage tomate
vermicelles

(c'est frais et fait maison)

Rôti de bœuf au jus
(c'est frais et fait maison)

Haricots beurre persillés
(c'est fait maison)

Petit suisse
sucré 

Orange

Menus effectués par une diététicienne diplômée et susceptibles d'être modifiés selon les contraintes d'approvisionnements.

Toutes les viandes fraîches servies à la cantine (bœuf, veau, porc, volaille et agneau) sont nées, élevées et abattues en France. (sous réserve d'approvisionnements).

Conformément à l'obligation d'étiquetage des allergènes, nos plats sont susceptibles de contenir les produits suivants : blé et gluten, œufs, poissons, lait et produits à base de lait, fruits à coques, arachides, crustacés, soja et produits à base de soja, céleri et produits à base de céleri, moutarde, graines de sésame, lupin et produits à base de lupin, mollusques et produits à base de mollusques.



Semaine 51

Les fruits et légumes sont fournis par TerreAzur, sélectionnant leurs produits chez des producteurs locaux du Lot et Garonne (47), du Tarn et Garonne (82) Et de la Haute Garonne (31).

Le pain est fourni par la boulangerie Au fournil gourmand de Saint Clar.

Le pain BIO du lundi est fourni par La ferme de Malaubric de Lectoure

LUNDI

MARDI

MERCREDI

14/12/2026

15/12/2026

16/12/2026

17/12/2026

18/12/2026

Salade verte
aux croûtons



Dahl de lentilles
(c'est fait maison)

Riz créole

Orange

Yaourt aromatisé

Soupe minestrone
(c'est fait maison)

Rôti de veau
(c'est frais)

Petits pois
à la paysanne

Pavé d'Affinois

Salade de fruits frais

Salade de riz
aux crudités

(c'est frais et fait
maison)

Cuisse de poulet
(c'est frais)

Légumes tajine
(c'est frais et fait
maison)

Leerdammer

Banane

REPAS DE Noël



Salade de perles
au saumon
(c'est fait maison)

Jambon grillé
sauce barbecue
(c'est
frais)

Poêlée campagnarde
(c'est frais et fait
maison)

Camembert

Clémentine

Menus effectués par une diététicienne diplômée et susceptibles d'être modifiés selon les contraintes d'approvisionnements.

Toutes les viandes fraîches servies à la cantine (bœuf, veau, porc, volaille et agneau) sont nées, élevées et abattues en France. (sous réserve d'approvisionnements).

Conformément à l'obligation d'étiquetage des allergènes, nos plats sont susceptibles de contenir les produits suivants : blé et gluten, œufs, poissons, lait et produits à base de lait, fruits à coques, arachides, crustacés, soja et produits à base de soja, céleri et produits à base de céleri, moutarde, graines de sésame, lupin et produits à base de lupin, mollusques et produits à base de mollusques.