
































MENUS SCOLAIRES ET ACCUEILS DE LOISIRS

	Semaine du 03 au 08 Novembre 2025					Semaine du 10 au 14 Novembre 2025				
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Carottes râpées BIO 	Radis beurre	Velouté de légumes de saison	Endives vinaigrette et croûtons à l'ail	Pâté de campagne* PA : Œufs durs mayonnaise	Taboulé BIO 	FÉRIÉ	Œufs mimosa	Velouté de carottes	Salade Iceberg aux dés de mimolette
Plat	Quiche au fromage	Rôti de veau au jus PA : Omelette nature	Parmentier de saumon aux épinards	Poulet rôti PA : Nuggets de blé	Filet de poisson Corn Flakes	Sauté de dinde au paprika PA : Émincé végétal au paprika		Pois chiches à la tomate et riz basmati	Brandade de morue maison	Pot-au-feu PA : pot-au-feu de la mer
Garniture		Blé aux petits légumes		Pommes noisette & ketchup local de Blanquefort	Riz BIO 	Haricots verts persillés				Et ses légumes
Produit laitier	Crème vanille	Clafoutis aux fruits	Yaourt aromatisé	Fromage	Yaourt nature au sucre de canne BIO 	Fromage blanc vanille indiv.		Fromage	Fromage BIO 	Ananas
Dessert				Salade de fruits BIO 	Fruit de saison			Fruit de saison BIO 	Fruit de saison	
Goûter			Fruit de saison & Quatre-quart					Jus de fruits & Pain au lait & Petits-suisses		

Les Labels Qualité	Agriculture Biologique 	Label Rouge 	Haute Valeur Environnementale 	Bleu Blanc Cœur 	Indication Géographique Protégée 
---------------------------	--	---	---	---	--

Appellation d'Origine Contrôlée ou Protégée 	Pêche Durable 	Commerce équitable 	Spécialité Traditionnelle Garantie 
---	---	--	--

MENUS SCOLAIRES ET ACCUEILS DE LOISIRS

		Semaine du 17 au 21 Novembre 2025					Semaine du 24 au 28 Novembre 2025				
		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi Menu Occitan	Vendredi	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée		Salade de lentilles à la vinaigrette	Coleslaw sauce cocktail	Potage de légumes	Salade de mâche aux dés de roquefort et croûtons	Salade de pâtes	Salade de pomme de terre	Concombre rondelles à la vinaigrette	Salade de riz	Velouté de butternut BIO 	Salade de laitue, dés d'emmental et croûtons
	Plat	Émincés de poulet aux champignons PA : Filet de poisson aux champignons	Omelette BIO aux pommes de terre 	Blanquette de veau PA : Riz aux carottes et flageolets	Cassoulet fait maison* PA : Cassoulet végétarien	Filet de poisson frais à la Bordelaise 	Sauté de porc* aux pruneaux PA : Omelette nature	Wings de poulet PA : Émincé végétal au curry	Filet de poisson meunière	Aligot maison	Tajine de bœuf au miel et abricots PA : Tajine de pois chiche au miel et abricot
Garniture	Brocolis à la persillade	Salade verte	Riz à la brunoise de carotte BIO 	Épinards gratinés BIO 	Gratin de chou-fleur	Purée de patate douce	Carottes Vichy BIO 	Salade verte	Semoule BIO 		
Produit laitier		Fromage BIO 	Fromage AOP 	Chausson aux pommes	Fruit de saison BIO 	Fruit de saison BIO 	Fromage blanc maison au coulis de fruits 	Fromage BIO 	Pomme au four au caramel	Banane BIO au chocolat 	
Dessert	Yaourt aux fruits BIO 	Fruit de saison	Compote locale de Blanquefort				Fruit de saison 				
Goûter			Fruit de saison & Petits-beurre & Lait chocolaté					Brioche nature & Yaourt sucré			
Les Labels Qualité	Agriculture biologique 	Label rouge 	Haute valeur environnementale 	Bleu Blanc Cœur 	Indication Géographique Protégée 	Appellation d'Origine Contrôlée ou Protégée 	Pêche Durable 	Commerce équitable 	spécialité traditionnelle garantie 