



Menus cantine scolaire

Menus automne : semaine du 22 au 26 septembre 2025

- Bio
- Bio et local

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Entrée	Salade de pommes de terre (M,O)	Œuf mayonnaise (O,M)	Concombre en vinaigrette (M)	Salade de carottes en vinaigrette (M)	Velouté de poireaux et pommes de terre (L)
Plat	Veau braisé à la Provençale Purée de légumes	Couscous de légumes Semoule aux épices (G)	Saucisse grillée, sauce « Basquaise »* Cousillettes semi-complètes (G) Piemont Cévenol	Sauté de poulet à l'Indienne Riz de Camargue Biryani	Filet de poisson vapeur citron aneth Épinards à la crème (L)
Produit laitier	Brie (L)	Fromage blanc (L)	Emmental (L)	Crème dessert à la vanille (L)	Tomme (L)
Dessert	Banane	Salade de fruits frais	Cake au citron (L,O,G)	Kiiwi	Fruit du moment à croquer



La cuisine de production du SIRP du Coutach est labellisée niveau 3 Carottes par Ecocert

Les allergènes sont renseignés en fonction des recettes confectionnées en cuisine mais peuvent contenir d'autres traces d'allergènes,

*Substitution steak végétal

A : arachide / C : crustacé / Ce : céleri / FC : fruits à coques / G : gluten / L : lactose / Lu : lupin / M : moutarde / O : œufs / P : poisson / S : soja

Aide UE à destination des écoles



Nos menus sont : cuisinés sur place, de saison, faits maison et composés d'ingrédients essentiellement issus de l'agriculture bio et locale. Nous apportons un soin particulier à la sélection de nos producteurs. Pour les repas végétariens, la viande est remplacée par des protéines végétales selon les recettes (pois, blé, orge, lentilles, pois chiches, etc.)

Origine des viandes bovines, porcines, ovines et volailles : France





Menus cantine scolaire

- Bio
- Bio et local

Menus automne : semaine du 29 septembre au 03 octobre 2025



La cuisine de production du SIRP du Coutach est labellisée niveau 3 Carottes par Ecocert

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Entrée	Salade verte, betteraves (M)	Velouté de pois cassés	Carottes râpées au cumin et orange	Salade automnale, vinaigrette aux fruits secs	Salade de pâtes aux herbes et emmental (G,L)
Plat	Bœuf bourguignon (G,S) Penne semi-complètes (G)	Rougail saucisse* Poêlée de légumes de saison	Escalope de volaille marinée ALSH Gratin dauphinois (L) Piemont Cévenol	Lasagnes gourmandes végétales (L,G)	Filet de merlu rôti Gratin de chou-fleur (L,O)
Produit laitier	Emmental (L)	Brie (L)	Yaourt nature (L)	Fromage blanc nature (L)	Edam (L)
Dessert	Compote de pommes	Ananas	Poire	Cake au chocolat noir intense (L,O,G)	Smoothie de fruits

*Substitution saucisse végétale

Les allergènes sont renseignés en fonction des recettes confectionnées en cuisine mais peuvent contenir d'autres traces d'allergènes,

A : arachide / C : crustacé / Ce : céleri / FC : fruits à coques / G : gluten / L : lactose / Lu : lupin / M : moutarde / O : œufs / P : poisson / S : soja

Aide UE à destination des écoles



Nos menus sont : cuisinés sur place, de saison, faits maison et composés d'ingrédients essentiellement issus de l'agriculture bio et locale. Nous apportons un soin particulier à la sélection de nos producteurs. Pour les repas végétariens, la viande est remplacée par des protéines végétales selon les recettes (pois, blé, orge, lentilles, pois chiches, etc.)

Origine des viandes bovines, porcines, ovines et volailles : France





Menus cantine scolaire

Menus automne : semaine du 06 au 10 octobre 2025

- Bio
- Bio et local

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Entrée	Salade de pommes de terre et mayonnaise (O)	Salade verte et légumes râpés, vinaigrette moutarde ancienne (M)	Taboulé aux petits légumes	Salade verte et maïs doux au paprika (G)	Concombres en vinaigrette (M)
Plat	Omelette nature (O,L) Mousseline de légumes (L)	Chili con carne Riz long de Camargue	Blanquette de dinde (L) ALSH Piémont Cévenol Carottes en persillade	Navarin d'agneau Tagliatelles semi-complètes	Poisson meunière (L,G) Pommes de terre grenailles rôties
Produit laitier	 Yaourt (L)	 Edam (L)	 Tomme (L)	 Camembert (L)	 Fromage frais aux fruits (L)
Dessert	 Fruit à croquer	 Poire	Compote pomme	Tarte aux pommes caramélisées (L,G)	 Banane



La cuisine de production du SIRP du Coutach est labellisé niveau 3 Carottes par Ecocert

Les allergènes sont renseignés en fonction des recettes confectionnées en cuisine mais peuvent contenir d'autres traces d'allergènes,

A : arachide / C : crustacé / Ce : céleri / FC : fruits à coques / G : gluten / L : lactose / Lu : lupin / M : moutarde / O : œufs / P : poisson / S : soja

Aide UE à destination des écoles



Nos menus sont : cuisinés sur place, de saison, faits maison et composés d'ingrédients essentiellement issus de l'agriculture bio et locale. Nous apportons un soin particulier à la sélection de nos producteurs. Pour les repas végétariens, la viande est remplacée par des protéines végétales selon les recettes (pois, blé, orge, lentilles, pois chiches, etc.)

Origine des viandes bovines, porcines, ovines et volailles : France





Menus cantine scolaire

- Bio
- Bio et local

Nos menus de lundi au vendredi du 01/10 au 17/10 octobre

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Entrée	Velouté de courges (L)	Salade fraîcheur de saison (M)	Velouté de lentilles (L)	Bâtonnets de carottes et concombres, sauce yaourt (L)	Salade de tomates (M)
Plat	Bœuf carottes braisé Semoule aux épices (L)	Escalope de volaille à la moutarde (L) Blé aux légumes (G)	Colin rôti au beurre salé (L) Mousse de légumes de Piémont Cévenol	Hachis parmentier végétarien Menu Halloween	Hamburger (G,L) Frites
Produit laitier	Gouda (L)	Brie (L)	Fromage blanc nature (L)	Emmental (L)	Yaourt aux fruits (L)
Dessert	Pomme à croquer	Salade de fruits, sirop aux agrumes	Poire	Brownie (O,L,G)	Kiwi



La cuisine de production du SIRP du Coutach est labellisée niveau 3 Carottes par Ecocert

Les allergènes sont renseignés en fonction des recettes confectionnées en cuisine mais peuvent contenir d'autres traces d'allergènes,

A : arachide / C : crustacé / Ce : céleri / FC : fruits à coques / G : gluten / L : lactose / Lu : lupin / M : moutarde / O : œufs / P : poisson / S : soja

Aide UE à destination des écoles

Nos menus sont : cuisinés sur place, de saison, faits maison et composés d'ingrédients essentiellement issus de l'agriculture bio et locale. Nous apportons un soin particulier à la sélection de nos producteurs. Pour les repas végétariens, la viande est remplacée par des protéines végétales selon les recettes (pois, blé, orge, lentilles, pois chiches, etc.)

Origine des viandes bovines, porcines, ovines et volailles : France





Menus cantine scolaire

Menus automne : semaine du 03 au 07 novembre 2025

- Bio
- Bio et local



La cuisine de production du SIRP du Coutach est labellisée niveau 3 Carottes par Ecocert

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Entrée	Salade verte, betteraves (M)	Velouté de pois cassés	Carottes râpées au cumin et orange	Salade automnale, vinaigrette aux fruits secs	Salade de pâtes aux herbes et emmental (G,L)
Plat	Bœuf bourguignon (G,S) Penne semi-complètes (G)	Rougail saucisse* Poêlée de légumes de saison	Escalope de volaille marinée ALSH Gratin dauphinois (L) Piemont Cévenol	Lasagnes gourmandes végétales (L,G)	Filet de merlu rôti Gratin de chou-fleur (L,O)
Produit laitier	Emmental (L)	Brie (L)	Yaourt nature (L)	Fromage blanc nature (L)	Edam (L)
Dessert	Compote de pommes	Ananas	Poire	Cake au chocolat noir intense (L,O,G)	Smoothie de fruits

*Substitution saucisse végétale

Les allergènes sont renseignés en fonction des recettes confectionnées en cuisine mais peuvent contenir d'autres traces d'allergènes,

A : arachide / C : crustacé / Ce : céleri / FC : fruits à coques / G : gluten / L : lactose / Lu : lupin / M : moutarde / O : œufs / P : poisson / S : soja

Aide UE à destination des écoles



Nos menus sont : cuisinés sur place, de saison, faits maison et composés d'ingrédients essentiellement issus de l'agriculture bio et locale. Nous apportons un soin particulier à la sélection de nos producteurs. Pour les repas végétariens, la viande est remplacée par des protéines végétales selon les recettes (pois, blé, orge, lentilles, pois chiches, etc.)

Origine des viandes bovines, porcines, ovines et volailles : France





Menus cantine scolaire

Menus automne : semaine du 10 au 14 novembre 2025

- Bio
- Bio et local

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Entrée	Salade de pommes de terre et mayonnaise (O)	Salade verte et légumes râpés, vinaigrette moutarde ancienne (M)	Taboulé aux petits légumes	Salade verte et maïs doux au paprika (G)	Concombres en vinaigrette (M)
Plat	Omelette nature (O,L) Mousseline de légumes (L)	Chili con carne Riz long de Camargue Férié	Blanquette de dinde (L) ALSH Piémont Cévenol Carottes en persillade	Navarin d'agneau Tagliatelles semi-complètes	Poisson meunière (L,G) Pommes de terre grenailles rôties
Produit laitier	 Yaourt (L)	 Edam (L)	 Tomme (L)	 Camembert (L)	 Fromage frais aux fruits (L)
Dessert	 Fruit à croquer	 Poire	Compote pomme	Tarte aux pommes caramélisées (L,G)	 Banane



La cuisine de production du SIRP du Coutach est labellisé niveau 3 Carottes par Ecocert

Les allergènes sont renseignés en fonction des recettes confectionnées en cuisine mais peuvent contenir d'autres traces d'allergènes,

A : arachide / C : crustacé / Ce : céleri / FC : fruits à coques / G : gluten / L : lactose / Lu : lupin / M : moutarde / O : œufs / P : poisson / S : soja

Aide UE à destination des écoles



Nos menus sont : cuisinés sur place, de saison, faits maison et composés d'ingrédients essentiellement issus de l'agriculture bio et locale. Nous apportons un soin particulier à la sélection de nos producteurs. Pour les repas végétariens, la viande est remplacée par des protéines végétales selon les recettes (pois, blé, orge, lentilles, pois chiches, etc.)

Origine des viandes bovines, porcines, ovines et volailles : France





Menus cantine scolaire

Menus automne : semaine du 17 au 21 novembre 2025

- Bio
- Bio et local

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Entrée	Velouté de courges (L)	Salade fraîcheur de saison (M)	Velouté de lentilles (L)	Bâtonnets de carottes et concombres, sauce yaourt (L)	Salade de tomates (M)
Plat	Bœuf carottes braisé Semoule aux épices (L)	Escalope de volaille à la moutarde (L) Blé aux légumes (G)	Colin rôti au beurre salé (L) Mousse de Piémont Cévenol	Hachis parmentier végétarien	Hamburger (G,L) Frites
Produit laitier	Gouda (L)	Brie (L)	Fromage blanc nature (L)	Emmental (L)	Yaourt aux fruits (L)
Dessert	Pomme à croquer	Salade de fruits, sirop aux agrumes	Poire	Brownie (O,L,G)	Kiwi



La cuisine de production du SIRP du Coutach est labellisée niveau 3 Carottes par Ecocert

Les allergènes sont renseignés en fonction des recettes confectionnées en cuisine mais peuvent contenir d'autres traces d'allergènes,

A : arachide / C : crustacé / Ce : céleri / FC : fruits à coques / G : gluten / L : lactose / Lu : lupin / M : moutarde / O : œufs / P : poisson / S : soja

Aide UE à destination des écoles

Nos menus sont : cuisinés sur place, de saison, faits maison et composés d'ingrédients essentiellement issus de l'agriculture bio et locale. Nous apportons un soin particulier à la sélection de nos producteurs. Pour les repas végétariens, la viande est remplacée par des protéines végétales selon les recettes (pois, blé, orge, lentilles, pois chiches, etc.)

Origine des viandes bovines, porcines, ovines et volailles : France





Menus cantine scolaire

- Bio
- Bio et local

Menus automne : semaine du 24 au 28 novembre 2025

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Entrée	Salade de verte maïs, vinaigrette moutarde (M)	Haricots verts en vinaigrette (M)	Salade de pommes de terre et maïs	Salade verte et betteraves	Salade de riz de Camargue aux légumes (O,M)
Plat	Sauté de porc aigre doux aux fruits secs* Semoule (G)	Boulettes végétales à la tomate (S) Penne semi-complets (G)	Omelette (O,L) Carottes à la Piémont Cévenol	Bœuf fondant, jus au thym Écrasé de légumes de saison	Pavé de poisson viennois (L) Tajine de légumes aux saveurs d'Orient
Produit laitier	Kiri (L)	Edam (L)	Yaourt nature (L)	Riz au lait (L)	Fromage blanc (L)
Dessert	Compote de pommes	Salade de fruits de saison	Clémentine	Ananas	Cake (L,O,G)



La cuisine de production du SIRP du Coutach est labellisé niveau 3 Carottes par Ecocert

*Substitution égrené végétal aigre doux

Les allergènes sont renseignés en fonction des recettes confectionnées en cuisine mais peuvent contenir d'autres traces d'allergènes,

A : arachide / C : crustacé / Ce : céleri / FC : fruits à coques / G : gluten / L : lactose / Lu : lupin / M : moutarde / O : œufs / P : poisson / S : soja

Aide UE à destination des écoles



Nos menus sont : cuisinés sur place, de saison, faits maison et composés d'ingrédients essentiellement issus de l'agriculture bio et locale. Nous apportons un soin particulier à la sélection de nos producteurs. Pour les repas végétariens, la viande est remplacée par des protéines végétales selon les recettes (pois, blé, orge, lentilles, pois chiches, etc.)

Origine des viandes bovines, porcines, ovines et volailles : France





Menus cantine scolaire

Menus automne : semaine du 1^{er} au 05 décembre 2025

- Bio
- Bio et local

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Entrée	Salade de pommes de terre (M,O)	Œuf mayonnaise (O,M)	Concombre en vinaigrette (M)	Salade de carottes en vinaigrette (M)	Velouté de poireaux et pommes de terre (L)
Plat	Veau braisé à la Provençale Purée de légumes	Couscous de légumes Semoule aux épices (G)	Saucisse grillée, sauce « Basquaise »* Cocquillettes semi-complètes (G) Piemont Cévenol	Sauté de poulet à l'Indienne Riz de Camargue Biryani	Filet de poisson vapeur citron aneth Épinards à la crème (L)
Produit laitier	Brie (L)	Fromage blanc (L)	Emmental (L)	Crème dessert à la vanille (L)	Tomme (L)
Dessert	Banane	Salade de fruits frais	Cake au citron (L,O,G)	Kiiwi	Fruit du moment à croquer



La cuisine de production du SIRP du Coutach est labellisée niveau 3 Carottes par Ecocert

Les allergènes sont renseignés en fonction des recettes confectionnées en cuisine mais peuvent contenir d'autres traces d'allergènes,

*Substitution steak végétal

A : arachide / C : crustacé / Ce : céleri / FC : fruits à coques / G : gluten / L : lactose / Lu : lupin / M : moutarde / O : œufs / P : poisson / S : soja

Aide UE à destination des écoles



Nos menus sont : cuisinés sur place, de saison, faits maison et composés d'ingrédients essentiellement issus de l'agriculture bio et locale. Nous apportons un soin particulier à la sélection de nos producteurs. Pour les repas végétariens, la viande est remplacée par des protéines végétales selon les recettes (pois, blé, orge, lentilles, pois chiches, etc.)

Origine des viandes bovines, porcines, ovines et volailles : France





Menus cantine scolaire

Menus automne : semaine du 08 au 12 décembre 2025

- Bio
- Bio et local



La cuisine de production du SIRP du Coutach est labellisée niveau 3 Carottes par Ecocert

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Entrée	Salade verte, betteraves (M)	Velouté de pois cassés	Carottes râpées au cumin et orange	Salade automnale, vinaigrette aux fruits secs	Salade de pâtes aux herbes et emmental (G,L)
Plat	Bœuf bourguignon (G,S)  Penne semi-complètes (G)	Rougail saucisse*  Poêlée de légumes de saison	Escalope de volaille marinée  ALSH Gratin dauphinois (L) Piemont Cévenol	Lasagnes gourmandes végétales (L,G)	Filet de merlu rôti  Gratin de chou-fleur (L,O)
Produit laitier	 Emmental (L)	 Brie (L)	Yaourt nature (L)	 Fromage blanc nature (L)	 Edam (L)
Dessert	Compote de pommes	 Ananas	Poire	Cake au chocolat noir intense (L,O,G)	Smoothie de fruits

*Substitution saucisse végétale

Les allergènes sont renseignés en fonction des recettes confectionnées en cuisine mais peuvent contenir d'autres traces d'allergènes,

A : arachide / C : crustacé / Ce : céleri / FC : fruits à coques / G : gluten / L : lactose / Lu : lupin / M : moutarde / O : œufs / P : poisson / S : soja

Aide UE à destination des écoles



Nos menus sont : cuisinés sur place, de saison, faits maison et composés d'ingrédients essentiellement issus de l'agriculture bio et locale. Nous apportons un soin particulier à la sélection de nos producteurs. Pour les repas végétariens, la viande est remplacée par des protéines végétales selon les recettes (pois, blé, orge, lentilles, pois chiches, etc.)

Origine des viandes bovines, porcines, ovines et volailles : France





Menus cantine scolaire

Menus automne : semaine du 15 au 19 décembre 2025

- Bio
- Bio et local

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Entrée	Salade de pommes de terre et mayonnaise (O)	Salade verte et légumes râpés, vinaigrette moutarde ancienne (M)	Taboulé aux petits légumes	Salade verte et maïs doux au paprika (G)	Concombres en vinaigrette (M)
Plat	Omelette nature (O,L) Mousseline de légumes (L)	Chili con carne Riz long de Camargue	Blanquette de dinde (L) ALSH Piémont Cévenol Carottes en persillade	Navarin d'agneau Menu Noël Tagliatelles semi-sèches	Poisson meunière (L,G) Pommes de terre grenailles rôties
Produit laitier	Yaourt (L)	Edam (L)	Tomme (L)	Camembert (L)	Fromage frais aux fruits (L)
Dessert	Fruit à croquer	Poire	Compote pomme	Tarte aux pommes caramélisées (L,G)	Banane



La cuisine de production du SIRP du Coutach est labellisé niveau 3 Carottes par Ecocert

Les allergènes sont renseignés en fonction des recettes confectionnées en cuisine mais peuvent contenir d'autres traces d'allergènes,

A : arachide / C : crustacé / Ce : céleri / FC : fruits à coques / G : gluten / L : lactose / Lu : lupin / M : moutarde / O : œufs / P : poisson / S : soja

Aide UE à destination des écoles



Nos menus sont : cuisinés sur place, de saison, faits maison et composés d'ingrédients essentiellement issus de l'agriculture bio et locale. Nous apportons un soin particulier à la sélection de nos producteurs. Pour les repas végétariens, la viande est remplacée par des protéines végétales selon les recettes (pois, blé, orge, lentilles, pois chiches, etc.)

Origine des viandes bovines, porcines, ovines et volailles : France

