



Menus cantine scolaire

3

Menu été : semaine du 1^{er} au 4 Septembre 2026

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Entrée		Raïta (concombre, tomate, fromage blanc, menthe) (L,M)	Tarte fine à la tomate (G,M,L)	 Salade verte, tomates cornichons	Houmous et pain grillé (G)
Plat		Couscous pois chiche agneau légumes  Végé. : pois chiche Semoule aux épices	Filet de poulet mariné sauce barbecue ALS du Piémont Cévenol Blé aux légumes (G)	Cheeseburger du chef (G,L,M,O)  Végé. : Steak haché Pommes de terre rôties	Quiche au fromage (G,L,O) Ratatouille
Produit laitier			Fromage de chèvre (L)	Cheddar (L)	
Dessert		Pastèque	Melon	Fruit à croquer	Melon

* Substitution Chipolata 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

Toutes les crudités sont servies avec la sauce à part

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

Menu été : semaine du 07 au 11 septembre 2026

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Entrée	Salade tex mex aux haricots rouges (M)	 Salade verte et croutons (M)	Salade de pâtes aux légumes (G,M)	 Salade de concombre (M)	Taboulé de saison (G)
Plat	Sauté de poulet la crème de basilic (L,G)  Végé. : Croque fromage (L,G) Purée de courgette (L)	Tomate, farce végétale (G,,L) Riz de Camargue	Croque monsieur (G,L) ALSH du Piémont Cévenol Chanteneige (L)	Sauté de veau provençale Végé. : Œufs brouillés provençale Torsade semie complète (G) 	Poisson pâné (G,O)  Haricot vert au beurre
Produit laitier	 Fromage frais	 Yaourt nature	 Emmental râpé (L)	 Crème chocolat (L,G)	
Dessert	 Fruit à croquer		Biscuit palmier (G)	Salade de fruits	



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

- Bio

- Bio et local

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

Toutes les crudités sont servies avec la sauce à part

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

Menu été : semaine du 14 au 18 septembre 2026



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

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Entrée	Salade de chou fleur (M)	Salade de pâtes aux crudités (G,M)	Houmous de courgette pain grillé (G)	Melon	Salade de tomates et maïs (M)
Plat	Rougail Saucisse Végé. : Saucisse végétale Semoule (G)	Sauté de bœuf stroganoff (G) Végé: Galette de céréale Petit pois carottes	Quiche Lorraine (O,L) ALSH du Piémont Brocolis au beurre Cévenol Yaourt sucré (L)	Gnocchis gratinés aux légumes du soleil sauce napolitaine (G,L)	Brandade de poisson Chou-fleur (P, G,L)
Produit laitier	Gouda (L)	Roulé confiture (L)			Yaourt vanille (L)
Dessert	Fruit à croquer		Fruit à croquer	Pastèque	

- Bio

- Bio et local

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

Toutes les crudités sont servies avec la sauce à part

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

