



Menus cantine scolaire

Menu été : semaine du 15 au 19 juin 2026



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

- Bio
- Bio et local

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Entrée	Taboulé à l'oriental (G)	Salade de tomates, vinaigrette balsamique à part (M)	Melon	Carotte, concombre, radis à la croque (G,O,L)	Macédoine mayonnaise (O,M)
Plat	Mitonné de veau à la Provençale Végé. : croque fromage (G,L,O)	Spaghettis semi-complets aux courgettes sauce pesto, (G,L)	Poulet rôti aux saveurs de la garrigue Duo pomme de terre carotte	Hot-dog cheddar (G,L) Végé. : saucisse végétale	Blanquette de poisson (G, O, P, L)
Produit laitier	Yaourt nature (L)	Fromage frais (L) (L)	Tomme (L)	Brownie (L,G,O)	Brie (L)
Dessert	Fruit à croquer	Fruit à croquer	Roulé confiture (G,O,L)	Fruit à croquer	Duo pastèque melon

ALSH du Piémont Cévenol

*Substitution, mitonné d'émincé végétal

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

Menu été : semaine du 22 au 26 juin 2026

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Entrée	Carottes râpées vinaigrette aux agrumes à part (M)	Salade de pommes de terre vinaigrette (M)	Salade verte (M)	Haricots verts en salade, vinaigrette moutarde (M)	Concombres, vinaigrette à part (M)
Plat	Mijoté de bœuf aux olives Végé. : omelette nature (O,L) Penne semi-complets (G)	Falafels, sauce yaourt menthe (G,L,O) Carottes embeurrées (L)	Sauté de volaille basquaise Riz et légumes à l'étuvé ALSH du Piémont Cévenol	Sauté de porc curry coco (G, O, P, S) Végé. : galette de lentilles (O)	Filet de merlu pané, (G,O,P) Printanière de légumes
Produit laitier	Emmental (L)	Saint-paulin (L)	Fromage frais (L)	Babybel (L)	Yaourt vanille (L)
Dessert	Compote de saison	Tarte aux pommes (G,L)	Salade de fruits au sirop	Fruit à croquer	Biscuit palmier (G,L,O)



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

* Substitution Croustillant fromager

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

Menu été : semaine du 29 juin au 03 juillet 2026

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Entrée	Houmous et pain grillé	Raïta (concombre, tomate, fromage blanc, menthe) (L,M)	Tarte fine à la tomate (G,M,L)	Salade verte, tomates cornichons	Melon
Plat	Quiche au fromage (G,L,O) Ratatouille	Couscous pois chiche agneau légumes <i>Végé. : pois chiche</i> Semoule aux épices	Filet de poulet mariné sauce barbecue ALSH du Piémont Cévenol Blé aux légumes (G)	Cheeseburger du chef (G,L,M,O) <i>Végé. : galette céréale (O,L)</i> Frites	Pavé de colin à la florentine (L,G,P) Riz de Camargue à l'étuvé
Produit laitier		Brie (L)	Fromage de chèvre (L)	Cheddar (L)	Gouda (L)
Dessert	Fruit à croquer	Pastèque	Melon	Mr Freeze	Mousse aux fruits de saison (L,O)



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

* 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

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 31 août au 04 septembre 2026



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

- Bio
- Bio et local

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Entrée	Houmous et pain grillé	Raïta (concombre, tomate, fromage blanc, menthe) (L,M)	Tarte fine à la tomate (G,M,L)	Salade verte, tomates cornichons	Melon
Plat	Quiche au fromage (G,L,O) Vacances scolaires Katatoulie	Couscous pois chiche agneau légumes Végé. : pois chiche Semoule aux épices	Filet de poulet mariné sauce barbecue ALSH du Piémont Cévenol Blé aux légumes (G)	Cheeseburger du chef (G,L,M,O) Végé. : galette céréale (O,L) Frites	Pavé de colin à la florentine (L,G,P) Riz de Camargue à l'étuvé
Produit laitier)	Brie (L)	Fromage de chèvre (L)	Cheddar (L)	Gouda (L)
Dessert	Fruit à croquer	Pastèque	Melon	Fruit à croquer	Mousse aux fruits de saison (L,O)

* 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

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

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 croustons (M)	Salade de pâtes aux légumes (G,M)	Concombre à la crème (L,M)	Melon
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) ALSH du Piémont Cévenol Salade verte	Sauté de veau provençale Végé. : Boulettes de lentilles Haricot vert	Colin meunière mayonnaise (P,M,O) Pomme de terre rôties
Produit laitier	Liégeois chocolat (L)	Fromage frais (L)	Yaourt sucré (L)	Emmental râpé (L)	Edam (L)
Dessert	Fruit à croquer	Fruit à croquer	Biscuit palmier (G)	Salade de fruits au sirop	Compote de fruits de saison



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

Menu été : semaine du 14 au 18 septembre 2026

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Entrée	Salade de chou fleur (M)	Salade de riz aux crudités (G,M)	Houmous de courgette pain grillé (G)	Œuf dur mayonnaise (M,O)	Salade de tomates et maïs (M)
Plat	Rougail Saucisse Végé. : oeuif dur florentine	Sauté de bœuf strogonoff (G)	Quiche Lorraine (O,L) ALSH du Piémont Cévenol Brocolis au beurre	Gnocchis gratinés aux légumes du soleil sauce napolitaine (G,L)	Brandade de poisson (P, G,L) Salade verte (M)
Produit laitier	Gouda (L)	Flan caramel (L)	Yaourt sucré (L)	Fromage frais (L)	Tomme (L)
Dessert	Fruit à croquer	Fruit à croquer	Fruit à croquer	Pastèque	Salade de fruits au sirop



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 personnes 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

