



Menus cantine scolaire



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

Semaine du 05 au 09 janvier 2026

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
- Bio	Entrée Velouté onctueux de légumes de saison (L)	Betteraves et pommes en duo	Tarte aux poireaux caramélisés (G,L,O)	Carottes râpées, vinaigrette aux agrumes	Salade verte, croutons dorés, vinaigrette moutarde (M)
- Bio et local	Plat Émincé de volaille, sauce poulette (L) Coquillettes (G)	Tajine de légumes de saison Semoule au cumin (G)	Sauté de boeuf à la sauce tomate ALSH Piémont Mousseline de légumes Cévenol	Mijoté de porc à la crème de moutarde* (M,L) Écrasé de pommes de terre	Pavé de poisson vapeur, sauce crémée (L) Riz de Camargue aux légumes
Produit laitier	Gouda (L)	Fromage frais (L)	Crème dessert à la vanille (L)	Brie (L)	Emmental (L)
Dessert	Pomme	Orange	Banane	Gâteau au yaourt (O,L,G)	Ananas poché

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

* Substitution, sauté végétal à la moutarde

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



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

		Semaine du 12 au 16 janvier 2026				
		lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
- Bio	Entrée	Velouté de lentilles vertes (M)	Salade de mâche aux poires et fruits secs (L,M)	Carottes finement râpées en vinaigrette	Céleri en remoulade (Cé)	Pizza (L,G)
- Bio et local	Plat	Estouffade de bœuf aux épices douces	Volaille rôtie et son jus réduit	Blanquette de veau à l'ancienne (L) ALSH Piémont Cévenol	Pennes semi complets, (G) Sauce bolognaise végétale	Pavé de poisson cuit façon papillote Poêlée de Légumes de saison
	Produit laitier	Crème dessert au chocolat (L)	Galette des rois (L,O,G)	Gouda (L)	Emmental (L)	Camembert (L)
	Dessert	Poire	Banane	Crumble de pommes à la cannelle (L,G)	Compote de fruits de saison	Fruit du moment

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



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

Semaine du 19 au 23 janvier 2026

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
- Bio	Entrée Velouté de pois cassés (L)	Salade verte et mâche (M)	Coleslaw de choux et carottes (O,M)	Salade de légumes croquants, vinaigrette balsamique	Salade de pommes de terre
- Bio et local	Plat Rougail de légumes aux épices douces Riz blanc de Camargue	Parmentier de volaille Haricots verts en persillade	Bourguignon de boeuf ALSH Piémont Cévenol Bœuf aux petits légumes (O)	Hamburger (G,L) Frites	Fillet de poisson en viennoise d'herbes (G,L) Brocolis embeurrés (L)
Produit laitier	Saint-Paulin (L)	Brie (L)	Fromage blanc aux fruits (L)	Yaourt nature (L)	Fromage frais fouetté (L)
Dessert	Poire	Clémentine	Compote de fruits de saison	Cake au chocolat noir intense (L,G,O)	Pomme à croquer

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



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

Semaine du 26 au 30 janvier 2026

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
- Bio	Entrée Velouté de potiron (L)	Houmous et pain grillé (G)	Salade verte et ses légumes croquants	Salade de choux chinois (thaï)	Salade de pâtes au maïs (G)
- Bio et local	Plat Navarin d'agneau Semoule (G)	Quenelles en gratin (L) Carottes vapeur	Rougail de saucisse AlSH Piémont Cévenol	Emincé de volaille aigre doux (L) Penne semi-complètes (G)	Merlu gratiné (L) Épinards à la crème (L)
Produit laitier	 Edam (L)	 Fromage blanc (L)	Yaourt sucre de canne (L)	Pana cotta coco (L)	 Camembert (L)
Dessert	Cheesecake (L,O,G)	Banane	Salade de fruits d'hiver	Clémentine	Ananas en tranche

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



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

Semaine du 02 au 06 février 2026

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
- Bio	Entrée Carottes râpées en vinaigrette (M)	Salade verte et légumes croquants (M)	Salade de blé (G)	Salade verte et betteraves (M)	Salade de chou mayonnaise (O,M)
- Bio et local	Plat Bœuf braisé aux olives Pâtes semi-complètes (G)	Tartiflette (pommes de terre, oignons, lardons, Reblochon) (L)* Carottes embeurrées (L)	Emincé de volaille curry (L) ALSH Piémont Chou-fleur Cévenol	Couscous de légumes Semoule aux épices (G)	Filet de poisson, fumet crémé (L) Pommes de terre grenailles rôties
Produit laitier	Gouda (L)	Brie (L)	Tomme (L)	Fromage blanc (L)	Yaourt nature (L)
Dessert	Orange	Compote de pommes	Poire	Brownie au chocolat au lait (L,O,G)	Salade de fruits

*Tartiflette à l'émincé végétal de substitution

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

Semaine du 09 au 13 février 2026

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
- Bio	Entrée Velouté onctueux de légumes de saison (L)	Betteraves et pommes en duo	Tarte aux poireaux caramélisés (G,L,O)	Carottes râpées, vinaigrette aux agrumes	Salade verte, croutons dorés, vinaigrette moutarde (M)
- Bio et local	Plat Émincé de volaille, sauce poulette (L) Coquillettes (G)	Tajine de légumes de saison Semoule au cumin (G)	Sauté de boeuf à la sauce tomate ALSH Piémont Mousseline de légumes Cévenol	Mijoté de porc à la crème de moutarde* (M,L) Écrasé de pommes de terre	Pavé de poisson vapeur, sauce crémée (L) Riz de Camargue aux légumes
	Produit laitier Gouda (L)	Fromage frais (L)	Crème dessert à la vanille (L)	Brie (L)	Emmental (L)
	Dessert Pomme	Orange	Banane	Gâteau au yaourt (O,L,G)	Ananas poché

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

* Substitution, sauté végétal à la moutarde
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

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

		Semaine du 16 au 20 février 2026				
		lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
- Bio	Entrée	Velouté de lentilles vertes (M)	Salade de mâche aux poires et fruits secs (L,M)	Carottes finement râpées en vinaigrette	Céleri en remoulade (Cé)	Pizza (L,G)
- Bio et local	Plat	Estouffade de bœuf aux épices douces	Volaille rôtie et son jus réduit	Blanquette de veau à l'ancienne (L) ALSH Piémont Cévenol	Pennes semi complets, (G) Sauce bolognaise végétale	Pavé de poisson cuit façon papillote Poêlée de Légumes de saison
	Produit laitier	Crème dessert au chocolat (L)	Yaourt nature (L)	Gouda (L)	Emmental (L)	Camembert (L)
	Dessert	Poire	Banane	Crumble de pommes à la cannelle (L,G)	Compote de fruits de saison	Fruit du moment

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

Semaine du 23 au 27 février 2026

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
- Bio	Entrée Velouté de pois cassés (L)	Salade verte et mâche (M)	Coleslaw de choux et carottes (O,M)	Salade de légumes croquants, vinaigrette balsamique	Salade de pommes de terre
- Bio et local	Plat Rougail de légumes aux épices douces Riz blanc de Camargue	Parmentier de volaille Haricots verts en persillade	Bourguignon de boeuf	Hamburger (G,L) Frites	Filet de poisson en viennoise d'herbes (G,L) Brocolis embeurrés (L)
Produit laitier	Saint-Paulin (L)	Brie (L)	Fromage blanc aux fruits (L)	Yaourt nature (L)	Fromage frais fouetté (L)
Dessert	Poire	Clémentine	Compote de fruits de saison	Cake au chocolat noir intense (L,G,O)	Pomme à croquer

ALSH Piémont Cévenol

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



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

Semaine du 02 au 06 mars 2026

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
- Bio	Entrée Velouté de potiron (L)	Houmous et pain grillé (G)	Salade verte et ses légumes croquants	Salade de choux chinois (thaï)	Salade de pâtes au maïs (G)
- Bio et local	Plat Navarin d'agneau Semeule (G)	Quenelles en gratin (L) Carottes vapeur	Rougail de saucisse Lentilles au jus	Emincé de volaille aigre doux (L) Penne semi-complètes (G)	Merlu gratiné (L) Épinards à la crème (L)
Produit laitier	 Edam (L)	 Fromage blanc (L)	Yaourt sucre de canne (L)	Pana cotta coco (L)	 Camembert (L)
Dessert	Cheesecake (L,O,G)	Banane	Salade de fruits d'hiver	Clémentine	Ananas en tranche

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



POUR UNE CANTINE
* BIO
* SANTE
* LOCALE
* DURABLE

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

		Semaine du 09 au 13 mars 2026				
		lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
- Bio	Entrée	Carottes râpées en vinaigrette (M)	Salade verte et légumes croquants (M)	Salade de blé (G)	Salade verte et betteraves (M)	Salade de chou mayonnaise (O,M)
- Bio et local	Plat	Bœuf braisé aux olives	Tartiflette (pommes de terre, oignons, lardons, Reblochon) (L)*	Emincé de volaille curry (L) ALSH Piémont Chou-fleur Cévenol	Couscous de légumes Semoule aux épices (G)	Filet de poisson, fumet crémé (L) Pommes de terre grenailles rôties
Produit laitier	Dessert	Gouda (L)	Brie (L)	Tomme (L)	Fromage Blanc (L)	Yaourt nature (L)
Dessert	Orange	Compote de pommes	Poire	Brownie au chocolat au lait (L,O,G)	Salade de fruits	

*Tartiflette à l'émincé végétal de substitution

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

Semaine du 16 au 20 mars 2026

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
- Bio	Entrée Velouté onctueux de légumes de saison (L)	Betteraves et pommes en duo	Tarte aux poireaux caramélisés (G,L,O)	Carottes râpées, vinaigrette aux agrumes	Salade verte, croutons dorés, vinaigrette moutarde (M)
- Bio et local	Plat Émincé de volaille, sauce poulette (L) Coquillettes (G)	Tajine de légumes de saison Semoule au cumin (G)	Sauté de boeuf à la sauce tomate ALSH Piémont Mousseline de légumes Cévenol	Mijoté de porc à la crème de moutarde* (M,L) Écrasé de pommes de terre	Pavé de poisson vapeur, sauce crémée (L) Riz de Camargue aux légumes
	Produit laitier Gouda (L)	Fromage frais (L)	Crème dessert à la vanille (L)	Brie (L)	Emmental (L)
	Dessert Pomme	Orange	Banane	Gâteau au yaourt (O,L,G)	Ananas poché

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

* Substitution, sauté végétal à la moutarde
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

