



Menus cantine scolaire



- Bio
- Bio et local

Semaine du 05 au 09 janvier 2026

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
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)
Plat	Émincé de volaille, sauce poulette (L) Coquillettes (G)	Tajine de légumes de saison Semoule au cumin (G)	Sauté de bœuf à la sauce tomate ALSH Piémont Cevenol	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

Contrôlé par ECOCERT
EN CUISINE

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, 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

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

Aide UE à destination des écoles





Menus cantine scolaire



2

- Bio
- Bio et local

Semaine du 12 au 16 janvier 2026

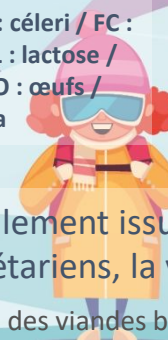
	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Entrée	Velouté de lentilles vertes (M)	Salade de mâche aux poires et fruits secs (L,M)	Carottes finement râpées en vinaigrette	Céleri en rémoulade (Cé)	Pizza (L,G)
Plat	Estouffade de bœuf aux épices douces Patates douces rôties	Volaille rôtie et son jus réduit Flan de chou-fleur (L,O)	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



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

Semaine du 19 au 23 janvier 2026

- Bio
- Bio et local

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
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
Plat	Rougail de légumes aux épices douces Riz blanc de Camargue	Parmentier de volaille  Haricots verts en persillade	Bourguignon de boeuf  ALSH Piémont Cévenol Ble aux petits légumes (G)	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 

Contrôlé par ECOCERT
EN CUISINE

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

Semaine du 26 au 30 janvier 2026

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

- Bio
- Bio et
local

	lundi	mardi	mercredi	Menu asiatique	vendredi
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)
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

Semaine du 02 au 06 février 2026

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

- Bio
- Bio et
local

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
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)
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

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

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

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

Aide UE à destination des écoles





Menus cantine scolaire



1

Semaine du 09 au 13 février 2026

- Bio
- Bio et local

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
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)
Plat	Émincé de volaille, sauce poulette (L) Coquillettes (G)	Tajine de légumes de saison Semoule au cumin (G)	Sauté de bœuf à la sauce tomate ALSH Piémont Cévenol	Mijoté de porc à la crème de moutarde* (M,L)	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



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, 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



2

- Bio
- Bio et local

Semaine du 16 au 20 février 2026

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Entrée	Velouté de lentilles vertes (M)	Salade de mâche aux poires et fruits secs (L,M)	Carottes finement râpées en vinaigrette	Céleri en rémoulade (Cé)	Pizza (L,G)
Plat	Estouffade de bœuf aux épices douces Patates douces rôties	Volaille rôtie et son jus réduit Flan de chou-fleur (L,O)	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



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



Semaine du 23 au 27 février 2026

- Bio
- Bio et local

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
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
Plat	Rougail de légumes aux épices douces Riz blanc de Camargue	Parmentier de volaille Haricots verts en persillade	Bourguignon de boeuf Blé aux légumes (G)	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

Labellisé par ECOCERT
EN CUISINE

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



Semaine du 02 au 06 mars 2026



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

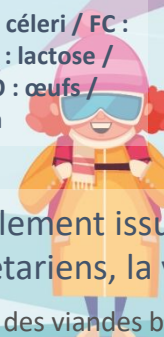
- Bio
- Bio et local

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
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)
Plat	Navarin d'agneau  Semoule (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

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











5

Semaine du 09 au 13 mars 2026



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

- Bio
- Bio et local

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
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)
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 Cevenol	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



1

Semaine du 16 au 20 mars 2026



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

- Bio
- Bio et local

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
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)
Plat	Émincé de volaille, sauce poulette (L) Coquillettes (G)	Tajine de légumes de saison Semoule au cumin (G)	Sauté de bœuf à la sauce tomate ALSH Piémont 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

