PROXIMITÉ BIO SAISONNALITÉ

De la Terre à l'Assiette
BIO • FAIT MAISON

Menus cantine scolaire

SIRP DU COUTACH
SYNDICAT INTERCOMMUNAL DE REGROUPEMENT PÉDAGOGIQUE DU COUTACH
COMMUNES DE BRAGASSARGUES, GAILHAN, LIOUC, ORTHOUX-SERIGNAC-QUILHAN, QUISSAC ET SARDAN

Menu Automne : Semaine du 02 au 06 novembre 2026

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Entrée	Carottes râpées vinaigrette aux agrumes (M)	Salade de pomme de terre (M)	Concombre à la crème (L,M)	Salade verte, Oignons confits et cornichons (M)	Houmous et pain grillé (G,L)
Plat	Blanquette de veau à l'ancienne (G,L,O) Végé: Falafel à la crème (L) Penne semi-complètes (G)	Omelette nature (O,L) Epinard à la crème (L,G)	Rôti de porc sauce aigre douce ananas Riz de Camargue (L)	Cheeseburger du chef (L,G,M,O) *Végé. : haché végétal* Pomme de terre rôties	Filet de colin sauce au citron (P,L,G) Purée de brocolis (L)
Produit laitier	Yaourt Vanille (L)	Gateau au yaourt (G,L,O)	Croc lait (L)	Cheddar (L)	Yaourt aux fruits (L)
Dessert	Fruit à croquer	Salade de fruits	Compote pomme poire	Fruit à croquer	Fruit à croquer

ALSH
Piémont Cévenol

- Bio
- Bio et local

Contrôlé par ECOCERT EN CUISINE

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

Toutes les crudités sont servies avec la vinaigrette à part

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,

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

PROXIMITÉ BIO SAISONNALITÉ

De la Terre à l'Assiette
BIO • FAIT MAISON

Menus cantine scolaire

SIRP DU COUTACH
SYNDICAT INTERCOMMUNAL DE REGROUPEMENT PÉDAGOGIQUE DU COUTACH
COMMUNES DE BRAGASSARGUES, GAILHAN, LIOUC, ORTHOUX-SERIGNAC-QUILHAN, QUISSAC ET SARDAN

Menu Automne : Semaine du 09 au 13 novembre 2026

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Entrée	Potage Dubarry (L)	Salade d'épeautre et fruits secs (M,G,S)	Méli mélo de crudités vinaigrette au miel (M)	Salade verte et maïs doux au paprika (M)	Céleri rémoulade (M,O)
Plat	Lentilles à la tomate et crème (L) Coquillettes semi-complètes (G)	Saucisse de Lozère Végé. : saucisse végétale Haricots verts sauce tomate	Gnocchis aux 4 fromages (L) ALSH Piémont Cévenol	Bœuf bourguignon (G) *Végé : Omelette nature* Riz de Camargue semi-complet IGP	Blanquette de colin (L,G) Fondue de poireaux et pomme de terre (L,G)
Produit laitier	Gouda (L)	Yaourt vanille (L)	Biscuit palmier (G)	Chanteneige (L)	Brie (L)
Dessert	Fruit à croquer	Fruit à croquer	Salade de fruits	Compote de pomme vanille	Tarte aux fruits de saison (G,L)

- Bio
- Bio et local

Contrôlé par ECOCERT EN CUISINE

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

Toutes les crudités sont servies avec la vinaigrette à part

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,

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

PROXIMITÉ BIO SAISONNALITÉ

De la Terre à l'Assiette — BIO • FAIT MAISON

Menus cantine scolaire

SIRP DU COUTACH
SYNDICAT INTERCOMMUNAL DE REGROUPEMENT PÉDAGOGIQUE DU COUTACH
COMMUNES DE BRAGASSARGUES, GAILHAN, LIOUC, ORTHOUX-SERIGNAC-QUILHAN, QUISSAC ET SARDAN

Menu automne : Semaine du 16 au 20 novembre 2026

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Entrée	Mousse de betterave fromage frais menthe et pain grillé (L,G)	Salade de blé (G,M)	Salade de lentilles (M)	Velouté de potimarron (L)	Salade aux haricots blancs (M)
Plat	Couscous agneau pois chiche *Végé. : pois chiche* Boulgour (G)	Quiche au fromage (G,L,O) Chou-fleur rôti	Poisson pâné (P,G) ALSH Poelée de patate douce Piémont Cévenol	Sauce bolognaise au bœuf Végé: égréné de pois Penne semi completes(G)	Filet de colin, crumble au parmesan (P,L,G) Brocolis rôtis au beurre (L)
Produit laitier	Edam (L)	Yaourt sucré (L)	Fromage blanc (L)	Emmental râpé (L)	Crème chocolat équitable (L)
Dessert	Fruit à croquer	Fruit à croquer	Confiture	Salade de fruits	Fruit à croquer

- Bio

- Bio et local

Contrôlé par ECOCERT EN CUISINE

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

Toutes les crudités sont servies avec la vinaigrette à part

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

PROXIMITÉ BIO SAISONNALITÉ

De la Terre à l'Assiette
BIO ● FAIT MAISON

Menus cantine scolaire

SIRP DU COUTACH
SYNDICAT INTERCOMMUNAL DE REGROUPEMENT PÉDAGOGIQUE DU COUTACH
COMMUNES DE BRAGASSARGUES, GAILHAN, LIOUC, ORTHOUX-SERIGNAC-QUILHAN, QUISSAC ET SARDAN

Menu Automne : semaine du 23 au 27 novembre 2026

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Entrée	Coleslaw (M,O)	Taboulé de saison (G)	Salade de pomme de terre et maïs (M)	Carottes râpées (M)	Macédoine mayonnaise (M,O)
Plat	Poulet rôti aux saveurs de la garrigue *Végé. : Waterzoï aux pois chiche* Pommes de terre rôties	Croque fromager (G,L) Carottes vichy (L)	Pizza lardons mozzarella (L,G) VG/Saucisse végétal Salade verte (M)	Sauté de bœuf Sauce Korma (G) *Végé : Quiche au fromage* Haricots verts au beurre (L)	Saumon crème basilic (L,P,G) Torsades semi-complètes (G)
Produit laitier	Croc lait (L)	Emmental (L)	Yaourt vanille (L)	Crème anglaise (L,O)	Fromage blanc (L)
Dessert	Fruit à croquer	Fruit à croquer	Fruit à croquer	Panis à la fleur d'oranger	Fruit à croquer

ALSH Piémont Cévenol

- Bio
- Bio et local

Contrôlé par ECOCERT EN CUISINE

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

Toutes les crudités sont servies avec la vinaigrette à part

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,

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