



Menus cantine scolaire

- Bio
- Bio et local

Semaine du 09 au 13 février 2026

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Entrée	Velouté onctueux de potimarron (L)	Betteraves et pommes en duo (M)	ALSH Piémont Cévenol Tarte aux poireaux caramélisés (G,L,O)	Carottes râpées vinaigrette aux agrumes (M)	Salade verte, croutons dorés, vinaigrette balsamique (M)
Plat	Émincé de volaille sauce poulette (L,G) Vg: falafels pois chiche Coquillettes (G)	Chili sin carne Semoule au cumin (G)	Sauté de bœuf bourguignon (G) Mousseline de légume vert (L)	Mijoté de porc à la crème de moutarde (M,G,L) Vg: Omelette nature Pomme de terre grenaille et brocolis rôti	Filet de lieu vapeur, sauce crémée (L,P) Riz de Camargue aux petits pois
Produit laitier	Emmental (L)	Fromage frais (L)	Brie (L)	Crème dessert vanille (L)	Gouda (L)
Dessert	Pomme	Clémentine	Salade de fruits de saison	Biscuit palmier caramélisé (G,L)	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,

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



Semaine du 16 au 20 février 2026

- Bio
- Bio et local

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Entrée	Velouté de pois cassé (L)	Salade verte aux maïs vinaigrette moutarde légère (M)	ALSH Piémont Cévenol Carottes finement râpées en vinaigrette (M)	Céleri en rémoulade (Cé,M,O)	Pizza (L,G)
Plat	Estouffade de bœuf aux épices douces Vg: Quiche fromage (O,L,G) Patates douces rôties	Volaille rôtie et son jus réduit Vg: Boulette de lentilles Flan de chou-fleur (L,O)	Blanquette de veau à l'ancienne (L,O,G) Boulgour (G)	Pennes semi complets (G) Sauce bolognaise aux lentilles	Pavé de colin papillote (P,L) Poêlée poireaux pomme de terre (L)
Produit laitier	Fromage blanc (L)	Edam (L)	Gouda (L)	Emmental (L)	Camembert (L)
Dessert	Kiwi	Cake aux fruits (G,L,O)	Pomme au four spéculos (L,G)	Compote de fruit de saison	Orange



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



3

- Bio
- Bio et local

Semaine du 23 au 27 février 2026

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Entrée	Salade de pomme et betteraves (M)	Velouté de chou fleur (L)	ALSH Piémont Cévenol Pamplemousse au sucre	Salade verte et oignons confits (M)	Salade de pâtes pesto crudités (M,G)
Plat	Rougail de légumes aux épices douces et pois chiche Riz de camargue	Hachis Parmentier de volaille (L) Vg: égréné de pois Salade verte (M)	Sauté de bœuf aux olives (G) Blé aux petits légumes (G)	Hamburger (G,L,M,O) Vg: galette de quinoa (O) Pomme de terre sautées	Filet de lieu en viennoise d'herbes (G,L) Purée de carottes (L)
Produit laitier	Saint-Paulin (L)	Edam (L)	Fromage frais nature (L)	Fromage blanc aux fruits (L)	Yaourt nature (L)
Dessert	Orange	Choux chantilly (G,L,O)	Confit de fruit de saison	Pomme	Banane



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



- Bio
- Bio et local

Semaine du 02 au 06 mars 2026					
	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Entrée	Salade de chou chinois (M)	Houmous et pain grillé (G)	ALSH Piémont Cévenol Salade verte et ses légumes croquants (M)	Velouté de butternut (L)	Salade de pomme de terre mayonnaise (M,O)
Plat	Navarin de mouton (G) Vg: Pâné pois légumes Boullgour (G)	Quenelles en gratin (L,G) Carottes vapeur	Rougail de saucisse Lentilles au jus	Emincé de volaille aux champignons (G,L) Vg: œuf dur crème (O,G,L) Pipe rigate (G)	Merlu gratiné (L) Épinards à la crème (L)
Produit laitier	Panna cotta sauce chocolat (L)	Fromage blanc (L)	Yaourt vanille (L)	Edam (L)	Camembert (L)
Dessert	Pomme	Orange	Salade de fruits d'hiver au sirop	Pomme	Ananas en tranche



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

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

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)	Bâtonnets de légumes croquants (M)	ALSH Piémont Cévenol Salade de blé (G)	Salade de choux mayonnaise (M,O)	Salade de haricot vert (M)
Plat	Bœuf braisé au paprika (G) Vg: falafel fèves menthe Penne semi-complètes (G)	Tartiflette (pommes de terre, oignons, lardons, fromage tartiflette) emmental (L) Vg: égréné de pois Salade verte (M)	Emincé de volaille au curry (L) Chou-fleur	Couscous de légumes au pois chiche Semoule aux épices (G)	Filet de poisson, fumet crémé (L) Pommes de terre et carottes rôties
Produit laitier	 Yaourt nature (L)	 Brie (L)	Tomme (L)	 Saint Paulin (L)	 Gouda (L)
Dessert	 Orange	Compote de pomme	Poire	Brownie au chocolat au lait (L,O,G)	Salade de fruits

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 labellisée niveau 3 Carottes par Ecocert

- Bio
- Bio et local

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Entrée	Velouté onctueux de potimarron (L)	Betteraves et pommes en duo (M)	ALSH Piémont Cévenol Tarte aux poireaux caramélisés (G,L,O)	Carottes râpées vinaigrette aux agrumes (M)	Salade verte, croutons dorés, vinaigrette balsamique (M)
Plat	Émincé de volaille sauce poulette (L,G) Vg: falafels pois chiche Coquillettes (G)	Chili sin carne Semoule au cumin (G)	Sauté de bœuf bourguignon (G) Mousseline de légume vert (L)	Mijoté de porc à la crème de moutarde (M,L) Vg: Omelette nature Pomme de grenaille et brocolis rôtis	Filet de lieu vapeur, sauce crémée (L) Riz de Camargue aux petits pois
Produit laitier	Emmental (L)	Fromage frais (L)	Brie (L)	Crème dessert vanille (L)	Gouda (L)
Dessert	Pomme	Clémentine	Salade de fruits de saison	Biscuit palmier caramélisé (G,L)	Ananas poché

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

