

Menus du 13 au 17 Janvier 2025

● Issu de l'agriculture biologique ● Bénéficiant d'un label qualité ● Local (gers) ● Régional (sud-ouest) ● Fait maison
Faits en Gascogne, avec le cœur et en toute indépendance



Lundi 13

Macédoine de Légumes ●
Brandade de Morue
Salade Verte ●●
Yaourt ●●

Mardi 14

Céleri Rémoulade ●●
Spaghettis ●●
Bolognaise ●●
Emmental ●
Banane ●

Jeudi 16

Betteraves ●●
Cordons Bleus
Gnocchis ●
Tomme de Chèvre ●●
Poire ●

Vendredi 17

Samoussas
Curry de Dinde ●●
Riz ●●
Crème Chocolat ●

Menus du 20 au 24 Janvier 2025

● Issu de l'agriculture biologique ● Bénéficiant d'un label qualité ● Local (gers) ● Régional (sud-ouest) ● Fait maison
Faits en Gascogne, avec le cœur et en toute indépendance



Lundi 20

Tarte aux Poireaux
Poisson Pané
Brocolis ●●
Yaourt de Chèvre ●●

Mardi 21

Carotte Rapées ●●
Poulet Rôti ●●●
Frites
Camembert ●
Clémentine ●

Jeudi 23

Velouté de Butternut ●●
Saucisse ●
Lentilles ●●●
Tomme de Chèvre ●●
Pomme ●

Vendredi 24

Salade Niçoise
Lasagne Ricotta-
Épinards
Salade Verte ●●
Riz au Lait ●



Menus du 27 au 31 Janvier 2025



● Issu de l'agriculture biologique ● Bénéficiant d'un label qualité ● Local (gers) ● Régional (sud-ouest) ● Fait maison
Faits en Gascogne, avec le cœur et en toute indépendance

Lundi 27

Macédoine de Légumes ●
Poisson Bordelaise
Orge Perlé ●
Yaourt ●●

Mardi 28

Croque Monsieur
Échine de Porc ●●
Petit Pois - Carottes ●●
Brie
Banane ●

Jeudi 30

Salade de Lentilles ●
Frittata aux Épinards ●●
Salade Verte ●●
Tomme de Savoie ●
Kiwi ●

Vendredi 31

Betteraves ●
Blanquette de Veau ●●
Riz ●●
Crème Caramel

Menus du 6 au 10 Janvier 2024

● Issu de l'agriculture biologique ● Bénéficiant d'un label qualité ● Local (gers) ● Régional (sud-ouest) ● Fait maison
Faits en Gascogne, avec le cœur et en toute indépendance



Lundi 6

Feuilleté au Fromage
Poisson Pané
Chou-Fleur au Curry ●●
Galette des Rois

Mardi 7

Carottes Râpées ●●
Pâtes au
Pesto Verde ●●
Emmental ●
Pomme ●●

Jeudi 12

Potage de Légumes ●●
Rôti de Porc ●●
Pommes Noisette
Tomme d'Ornézan ●●
Kiwi ●

Vendredi 13

Radis - Beurre ●
Merguez ●
Semoule ●●
Légumes Couscous
Riz au Lait ●

Menus du 10 au 14 février 2025

● Issu de l'agriculture biologique ● Bénéficiant d'un label qualité ● Local (gers) ● Régional (sud-ouest) ● Fait maison

Faits en Gascogne, avec le cœur et en toute indépendance



Lundi 10

Macédoine de Légumes ●

Brandade de Morue

Salade Verte ●●

Yaourt ●●

Mardi 11

Céleri Rémoulade ●●

Spaghettis ●●

Bolognaise ●●

Emmental ●

Banane ●

Jeudi 13

Betteraves ●●

Cordons Bleus

Gnocchis ●

Tomme de Savoie

Pomme ●

Vendredi 14

Salade Exotique

Rougail Saucisses ●

Riz Zembrocal ●●

Crème Chocolat ●

Menus du 3 au 7 février 2025

● Issu de l'agriculture biologique ● Bénéficiant d'un label qualité ● Local (gers) ● Régional (sud-ouest) ● Fait maison

Faits en Gascogne, avec le cœur et en toute indépendance



Lundi 3

Feuilleté au Fromage
Poisson Pané
Chou-Fleur ●●
Yaourt de Chèvre ●●

Mardi 4

Carottes Râpées ●●
Veau Marengo ●●
Riz ●●
Camembert ●
Poire ●

Jeudi 6

Potage de Légumes ●●
Rôti de Porc ●●
Pommes Noisette
Tomme de Chèvre ●●
Clémentine ●

Vendredi 7

Radis-Beurre ●
Lasagne Bolognaise
Salade Verte ●●
Flan Vanille ●

Menus du 10 au 14 Mars 2025

● Issu de l'agriculture biologique ● Bénéficiant d'un label qualité ● Local (gers) ● Régional (sud-ouest) ● Fait maison

Faits en Gascogne, avec le cœur et en toute indépendance



Lundi 10

Tarte aux
Légumes/Poireaux
Poisson Pané
Purée de Brocolis ●
Yaourt de Chèvre ●●

Mardi 11

Carottes Râpées ●●
Saucisses ●
Lentilles ●●●
Camembert ●
Kiwi ●

Jeudi 13

Velouté Courge Butternut ●●
Poulet Rôti ●●●
Frites
Kiri
Poire ●●

Vendredi 14

Salade Niçoise
Lasagne Ricotta-
Épinards
Salade Verte ●●
Crème Chocolat ●

Menus du 17 au 21 Mars 2025

● Issu de l'agriculture biologique ● Bénéficiant d'un label qualité ● Local (gers) ● Régional (sud-ouest) ● Fait maison

Faits en Gascogne, avec le cœur et en toute indépendance



Lundi 17

Macédoine de Légumes ●
Poisson Bordelaise
Orge Perlé ●
Yaourt ●●

Mardi 18

Croque Monsieur
Blanquette de Veau ●●●
Riz ●●
Tomme de Savoie ●
Banane ●

Jeudi 20

Salade de Lentilles ●
Frittata aux Épinards ●●●
Salade Verte ●●
Tomme de Chèvre ●●
Clémentine ●

Vendredi 21

Betterave ●
Hachis Parmentier
Brie ●
Éclair au Chocolat

Menus du 24 au 28 Mars 2025

● Issu de l'agriculture biologique ● Bénéficiant d'un label qualité ● Local (gers) ● Régional (sud-ouest) ● Fait maison

Faits en Gascogne, avec le cœur et en toute indépendance



Lundi 24

Feuilleté au Fromage

Poisson Pané

Purée Carotte/Panais ●

Yaourt de Chèvre ●●

Mardi 25

Carottes Râpées ●●

Merguez ● / Semoule ●●

Légumes Couscous ●

Chèvre Frais ●●

Pomme ●

Jeudi 27

Potage de Légumes ●●

Rôti de Porc ●●

Pommes Noisette

Fromages

Kiwi ●

Vendredi 28

Radis - Beurre ●

Капуста тушёная

(Kaputsa Tushunaya) ●●

Каша (Kacha) ●●●

Riz au Lait ●

Menus du 3 au 7 Mars 2025

● Issu de l'agriculture biologique ● Bénéficiant d'un label qualité ● Local (gers) ● Régional (sud-ouest) ● Fait maison

Faits en Gascogne, avec le cœur et en toute indépendance



Lundi 3

Macédoine de Légumes ●

Brandade de Morue

Salade Verte ●●

Yaourt ●●

Mardi 4

Céleri Rémoulade ●●

Spaghettis ●●

Bolognaise ●●

Emmental ●

Pomme ●

Jeudi 6

Quiche Lorraine

Pâtes ●●

Pesto Verde ●

Emmental ●

Banane ●

Vendredi 7

Samossas

Curry de Poulet ●

Riz ●●

Crème Chocolat ●

Menus du 31 Mars au 4 Avril 2025

● Issu de l'agriculture biologique ● Bénéficiant d'un label qualité ● Local (gers) ● Régional (sud-ouest) ● Fait maison
Faits en Gascogne, avec le cœur et en toute indépendance



Lundi 31

Macédoine de Légumes ●
Brandade de Morue
Salade Verte ●●
Yaourt ●●

Mardi 1

Radis - Beurre ●
Spaghettis ●●
Bolognaise ●●
Emmental ●
Poire ●

Jeudi 3

Quiche Lorraine
Galette de Boulgour
Haricots Plats/Gnocchis ●
Camembert ●●
Clémentine ●

Vendredi 4

Salade Jamaïcaine
Chili con Carne ●●
Riz ●●
Crème Chocolat ●

Menus du 7 au 11 Avril 2025

● Issu de l'agriculture biologique ● Bénéficiant d'un label qualité ● Local (gers) ● Régional (sud-ouest) ● Fait maison

Faits en Gascogne, avec le cœur et en toute indépendance



Lundi 7

Tarte aux Légumes

Poisson Pané

Purée Carottes/Panais ●

Yaourt de Chèvre ●●

Mardi 8

Carottes Râpées ●●

Poulet Rôti ●●●

Frites

Tomme de Chèvre ●●

Pomme ●●

Jeudi 10

Velouté Légumes Variés ●

Saucisse ●●

Lentilles ●●●

Brie ●

Banane ●

Vendredi 11

Salade Niçoise

Lasagne Ricotta-

Épinards

Salade Verte ●●

Flan Vanille / Fruits ●

Menus du 12 au 16 Mai 2025

● Issu de l'agriculture biologique ● Bénéficiant d'un label qualité ● Local (gers) ● Régional (sud-ouest) ● Fait maison

Faits en Gascogne, avec le cœur et en toute indépendance



Lundi 12

Tarte aux Légumes

Poisson Pané

Salsifis ●●

Yaourt ●●

Mardi 13

Carottes Râpées ●●

Poulet Rôti ●●●

Frites

Tomme d'Ornézan ●●

Fraises ●●

Jeudi 15

Vichyssoise d'Asperges ●●

Saucisse ●

Lentilles ●●●

Chèvre Frais ●●

Bananes ●

Vendredi 16

Salade Niçoise

Lasagnes Ricotta-

Épinards

Salade Verte ●●●

Flan Vanille ●

Menus du 19 au 23 Mai 2025

● Issu de l'agriculture biologique ● Bénéficiant d'un label qualité ● Local (gers) ● Régional (sud-ouest) ● Fait maison

Faits en Gascogne, avec le cœur et en toute indépendance



Lundi 19

Macédoine de Légumes ●●

Poisson Bordelaise

Orge Perlé ●●

Yaourt de chèvre ●●

Mardi 20

Croque Mr

Cordons Bleus

Gnocchis / Haricots Plats ●●

Tomme de Chèvre ●●

Cerises ●●

Jeudi 22

Salade de Lentilles ●

Fritatta de Courgettes ●

Salade Verte ●●

Camembert ●●

Pommes ●

Vendredi 23

Voyage Scolaire

Menus du 26 au 30 Mai 2025

● Issu de l'agriculture biologique ● Bénéficiant d'un label qualité ● Local (gers) ● Régional (sud-ouest) ● Fait maison

Faits en Gascogne, avec le cœur et en toute indépendance



Lundi 26

Feuilleté au Fromage
Poisson Pané
Courgettes Sautées ●●●
Yaourt ●●

Mardi 27

Carottes Râpées ●●
Pâtes ●●
Pesto Rosso ●●
Emmental ●
Cerises ●●

Jeudi 29

Férié

Vendredi 30

Pont

Menus du 5 au 9 Mai 2025

● Issu de l'agriculture biologique ● Bénéficiant d'un label qualité ● Local (gers) ● Régional (sud-ouest) ● Fait maison

Faits en Gascogne, avec le cœur et en toute indépendance



Lundi 5

Macédoine de Légumes ●
Brandade de Morue
Salade Verte ●●
Yaourt de Chèvre ●●

Mardi 6

Céleri Rémoulade ●●
Spaghettis ●●
Bolognaise ●●
Emmental ●
Fraises ●

Jeudi 8

Féié

Vendredi 9

Salade Chinoise
Porc au Caramel ●●
Riz ●●
Crème Chocolat ●

Menus du 9 au 13 Juin 2025

● Issu de l'agriculture biologique ● Bénéficiant d'un label qualité ● Local (gers) ● Régional (sud-ouest) ● Fait maison
Faits en Gascogne, avec le cœur et en toute indépendance



Lundi 9

Férié

Mardi 10

Tarte aux Légumes
Poisson Pané
Poivrons Confits ●●
Yaourt Verveine ●●

Jeudi 12

Soupe de Concombres ●●●
Saucisse ●
Lentilles ●●●
Chèvre Frais ●●
Framboises ●

Vendredi 13

Salade Niçoise
Lasagnes Ricotta-
Épinards
Salade Verte ●●●
Flan Vanille ●