Sem. 48 - 24/11/2025 au 30/11/2025			
LUNDI	**MARDI**	**JEUDI**	**VENDREDI**
Betteraves vinaigrette	Salade de lentilles d'automne (carottes, pommes et poires)	Chou blanc vinaigrette et dès de fromage	Salade de pomme de terre et cervelas
Quiche au fromage	Wings de poulet	Sauté de bœuf au paprika	Filet de poisson pané
Salade d'endives	Purée de butternut	Semoule	Petits pois
Compote tous fruits	Fruit de saison	Fruit de saison	Yaourt à la vanille

Sem. 49 - 01/12/2025 au 07/12/2025			
LUNDI	**MARDI**	**JEUDI**	**VENDREDI**
Salade verte aux croûtons	Salade de pâtes aux crudités	Carottes rapées vinaigrette et dès d'emmental	Salade de boulgour aux crudités et dès de fromage
Parmentier de lentilles et patates douce gratiné	Sauté de bœuf aux oignons	Rougail saucisse	Pavé de poisson à la bordelaise
	Petits pois au jus	Riz basmati	Haricots verts
Fruit de saison	Yaourt aromatisé	Flan nappé caramel	Fruit de saison

Sem. 50 - 08/12/2025 au 14/12/2025			
LUNDI	**MARDI**	**JEUDI**	**VENDREDI**
Salade mexicaine (haricots rouges, maïs, laitue iceberg) et dès de fromage	Salade d'endives aux dès de fromage	Céleri rémoulade	Salade de blé composée
Nuggets de blé	Sauté de porc au caramel	Rôti de veau	Filet de poisson pané
Harricots beurre en persillade	Spaghetti	Gratin dauphinois maison	Purée de carottes à la vache qui rit
Yaourt aux fruits	Fruit de saison	Fruit de saison	Compote tous fruits

Sem. 51 - 15/12/2025 au 21/12/2025			
LUNDI	**MARDI**	**JEUDI**	**VENDREDI**
Avocat vinaigrette	Salade au surimi	Taboulé	Paté de foie
Risotto aux pois chiche et carottes	Aiguillettes de poulet tandoori	Sauté de porc au curry	Rôti de dinde
	Tagliatelles	Purée de potiron au fromage frais	Pomme duchesse
Fruit de saison	Yaourt aromatisé	Fruit de saison	Bûche de noël

Sem. 02 - 05/01/2026 au 11/01/2026			
LUNDI	**MARDI**	**JEUDI**	**VENDREDI**
Chou rouge à la féta et vinaigrette	Salade de pomme de terre au chorizo	Salade de blé au surimi	Carottes rapées vinaigrette
Omelette nature	Haut de cuisse de poulet rôti	Sauté de bœuf	Filet de colin sauce au beurre blanc
Haricots beurre	Fenouil braisé	Gratin de choux-fleurs	Semoule
Coque des rois	Yaourt nature sucré	Fruit de saison	Fromage blanc aromatisé

" Les menus sont réalisés par l'établissement et corrigés par le service nutrition de la société Agap'Pro. "
Menus succeptibles d'être modifiés selon approvisionnement.
Fruits et Légumes des producteurs locaux de **SUD OUEST PRIMEUR** (Montauban)
Viande origine France boucherie **LABELLE ROUGE** (Saint Nauphary)