

VERDUN

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	***	Carottes râpées	Crêpe au fromage	***	***
Plat principal		Sauté de dinde sauce tandoori	Colin 3 céréales	Sauce bolognaise végétale	Rôti de porc aveyronnais*
Accompagnement		Haricots verts BIO méridionaux	Purée de potimarron	Macaronis	Epinards béchamel
Produit laitier		Yaourt nature Bio + sucre	***	Petit suisse sucré	Pointe de brie à couper
Dessert		Twilio au chocolat	Flan caramel	Fruit	Mousse au chocolat

Sans viande

Hoki sauce tandoori

Potée aux légumes

Omelette

Sans porc

Les familles d'aliments :



** Aide UE à destination des écoles

Appellation d'origine protégée

Fabriqué en aveyron

Viande bovine française

Viande porcine française

Volaille française

Certification environnementale niveau 2

Fabriqué dans le tarn

Bleu Blanc Cœur



Viandes, poisson et œufs



Féculents et légumes secs



Légumes & fruits



Produits laitiers



Produits sucrés



Produits gras

Présence de porc *



Œuf de France



Label rouge



Pêche responsable



Agriculture biologique



Haute valeur environnementale



Dessert maison



Yaourt des Pyrénées

Compositions

Sauce tandoori : roux blanc, oignons, tomate concentré, bouillon de volaille, épices tandoori

Pot au feu : boeuf, choux verts, carottes, pomme de terre, persil, laurier, herbe de

provence, bouillon de boeuf

Potée aux légumes : pomme de terre, carottes, choux verts, bouillon de légumes

Sauce bolognaise végétale : égréné végétal, roux blanc, carottes, tomate concentré,

oignons, herbes de provence, poivre, ail, pulpe de tomate

réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier.

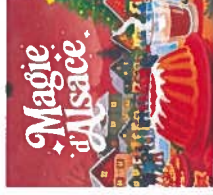


LUNDI

VERDUN

RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 15 au 19 Décembre 2025



MERCREDI

JEUDI

MARDI

VENDREDI

MENU NOEL CLSH

MENU DE NOEL

Entrée
Plat principal
Accompagnement
Produit laitier
Dessert

Bœuf provençal
Bouillgour
Yaourt fermier + sucre
Fruit

Salade Marco Polo
Cordon bleu
Jardinière de légumes

Mousse au chocolat

Rôti de dinde sauce forestière
Pommes noisettes
Clémentine
Carré framboise + chocolat

Avocat crevettes
Filet de poulet sauce pain d'épices
Gratin dauphinois

Bûche mandarine chocolat + Chocolat

Duo de crudités
Gnocchis carbonara*

Flan vanille

Sans viande

Sans porc

Les familles d'aliments

** Aide UE à destination des écoles



Appellation d'origine protégée

Fabriqué en aveyron

Viande bovine française

Viande porcine française

Volaille française

Certification environnementale niveau 2

Fabriqué dans le tam

Bleu Blanc Cœur

Produit en Occitanie



Tarte au saumon

Aiguillette de saumon meunière

Gnocchis à la forestière

Gnocchis à la forestière

Produits laitiers

Produits sucrés

Produits gras

Produits sucrés

Produits sucrés

Produits sucrés

Produits sucrés

Produits sucrés

Produits sucrés

Produits sucrés

Produits sucrés

Produits sucrés

Produits sucrés

Produits sucrés

Produits sucrés

Produits sucrés

Compositions

Salade de lentilles : lentilles, oignons, persil, vinaigrette

Duo de crudités : carottes, céleri, persil, vinaigrette

Sauce provençal : roux blanc, pulpe de tomate, persil, tomate concentré, herbes de provence, oignons

Sauce pain d'épices : roux blanc, oignons, crème, pain d'épices, bouillon de volaille

Farçous : pain, oeuf, lait, blette, persil, ail

Gnocchis carbonara : gnocchis, lardons, crème, ail

Tarte au saumon : lait, oeuf, crème fraîche, saumon, courgettes, emmental, saumon fumé

Jardinière : carottes, petits pois, haricots verts, navets

Présence de porc *

Oeuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale

Dessert maison

Yaourt des Pyrénées

RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 12 au 16 Janvier 2026

Bon Appétit

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

VERDUN

Entrée
Plat principal
Accompagnement
Produit laitier
Dessert

Colin sauce curry
Semoule
Pointe de brie à couper
Mousse au chocolat

Emincé mater
Choux fleurs persillés
Petit suisse aromatisé
Fruit

Céleri mayonnaise
Paupiette de veau à la moutarde
Pommes risolées

Maestro vanille

Pizza au fromage
Cœur de laitue + croûtons
Petit moulé
Cake au chocolat

Duo de choux vinaigrette
Sauce bolognaise au bœuf BIO
Torsades

Fruit

Sans viande

Sans porc

Galette pois et blé

Omelette

Sauce bolognaise végétale

Les familles d'aliments

** Aide UE à destination des écoles

- Appellation d'origine protégée
- Fabriqué en aveyron
- Viande bovine française
- Viande porcine française
- Volaille française
- Certification environnementale niveau 2
- Fabriqué dans le tarn
- Bleu Blanc Cœur

Compositions

Sauce curry : roux blanc, fumet de poisson, crème, curry, poivre

Sauce moutarde : roux blanc, moutarde, crème, fond de veau, ail, persil

Sauce bolognaise : égréné de bœuf, roux blanc, carottes, tomate concentré, oignons, herbes de provence, poivre, ail, pulpe de tomate

Cake au chocolat : oeuf, sucre, farine, levure, huile de colza, cacao

- Présence de porc *
- Oeuf de France
 - Label rouge
 - Pêche responsable
 - Agriculture biologique
 - Haute valeur environnementale
 - Dessert maison
 - Yaourt des Pyrénées

VERDUN

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	Plat principal	Accompagnement ↑	Produit laitier	Dessert
	 Rôti de porc aveyronnais*	 Epinards béchamel  Yaourt fermier sucré	 Cookie	
	 Salade de riz  Boeuf aux carottes	 Wings de poulet fermier  Haricots plats persillés	 Velouté pomme de terre poireaux**  Parmentier de canard	 Carottes râpées BIO à l'orange  Omelette  Riz BIO à la tomate  Compote pomme poire

Sans viande

Hoki sauce citron

Sans porc

Hoki sauce citron

Les familles d'aliments :

** Aide UE à destination des écoles



Appellation d'origine protégée

Fabrique en aveyron

Viande bovine française

Viande porcine française

Volaille française

Certification environnementale niveau 2

Fabrique dans le tarn

Bleu Blanc Cœur



Viandes, poisson
et œufs



Féculents et légumes
secs



Légumes &
fruits



Produits
laitiers



Produits
sucrés



Produits
gras

Brandade de morue

Colin 3 céréales / Surimi mayonnaise

Surimi mayonnaise

Présence de porc *

Œuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale

Dessert maison

Yaourt des Pyrénées

Compositions

Salade de riz : Riz, maïs, tomates, vinaigrette

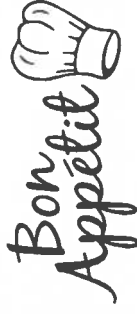
Velouté pomme de terre poireaux : pomme de terre, poireaux, crème

Boeuf aux carottes : sauté de boeuf, carottes, bouillon de boeuf, vin blanc, oignons, herbe de provence, laurier, roux blanc

Parmentier de canard : purée de pomme de terre, éffiloché de canard

RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 26 au 30 Janvier 2026



VERDUN LUNDI MARDI MERCREDI JEUDI VENDREDI

Entrée					
Plat principal	Tortellini pomodoro mozzare	Salade de blé printanière	Betteraves ciboulette	*** Gratin de poisson	Salade asiatique
Accompagnement	***	Escalope viennoise	Saucisse de Francfort*	Semoule	Sauté de poulet yassa
Produit laitier	Cantal	Duo brocolis/choux fleurs	Lentilles cuisinées	Yaourt brassé à la fraise	Farfalles
Dessert	Crème vanille	Fruit	Compote de pomme	Fruit	Brownies

Sans viande
Sans porc

Escalope panée végétale

Palet maraicher

Oufs brouillés

Les familles d'aliments :



** Aide UE à destination des écoles

- Appellation d'origine protégée
- Fabriqué en aveyron
- Viande bovine française
- Viande porcine française
- Volaille française
- Certification environnementale niveau 2
- Fabriqué dans le tarn
- Bleu Blanc Cœur
- Produit en Occitanie



Viandes, poisson et œufs



Féculents et légumes secs



Légumes & fruits



Produits laitiers



Produits sucrés



Produits gras

Présence de porc *

- Œuf de France
- Label rouge
- Pêche responsable
- Agriculture biologique
- Haute valeur environnementale
- Dessert maison
- Yaourt des Pyrénées

Compositions

Salade de blé printanière : blé, macédoine, persil, ail, vinaigrette, mayonnaise
Salade asiatique : carotte râpée, mais, pousse de soja, persil, vinaigrette, jus de citron
Tortellini pomodoro mozzarella : pâte à raviolo, mozzarella, ricotta, tomates, basilic
Gratin de poisson : colin, cocktail de fruit de mer, emmental, crème, curry
Sauce yassa : roux blanc, moutarde, jus de citron, bouillon de volaille, oignons, piment

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

VERDUN

CHANDELEUR

Entrée
Plat principal
Accompagnement
Produit laitier
Dessert

Salade de pâtes BIO méditerranéenne
Bœuf BIO aux olives
Légumes du marché

Fruit

Coleslaw
Falafels
Purée de céleri
Carré montsurrais à couper

Salade de perles au surimi
Rôti de dinde au jus
Carottes persillées

Maestro chocolat

Velouté de potiron**
Potée auvergnate*

Crêpe vanille

Poisson meunière
Epinards béchamel
Yaourt nature fermier BIO + sucre
Petit beurre

Sans viande

Sans porc

Tarte au fromage

Pané sarasin lentilles poireaux

Potée aux légumes

Potée aux légumes

Les familles d'aliments :



** Aide UE à destination des écoles



Appellation d'origine protégée



Fabrique en aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



Certification environnementale niveau 2



Fabriqué dans le tarn



Bleu Blanc Cœur



Produit en Occitanie



III Viandes, poisson et coquilles



III Équivalents et légumes secs



III Légumes et fruits



III Produits laitiers



III Produits sucrés



III Produits gras

Compositions

Salade de pâtes méditerranéenne : pâtes, olives noires, tomate, vinaigrette, herbes de provenance

Coleslaw : carottes râpée, chou blanc émincé, mayonnaise, vinaigrette

Salade de perles au surimi : perles, tomates, surimi, mayonnaise, paprika, curcuma

Potée auvergnate : carottes, pomme de terre, choux vert, saucisse, bouillon de légumes

Sauce aux olives : roux blanc, bouillon de bœuf, olives, tomates concentré, pulpe de tomate, persil, ail

Légumes du marché : carottes, petits pois, haricots verts, navets, pomme de terre

** Cœur de batavia Dareysse / Dieupentale

Présence de porc *

Œuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale

Dessert maison

Yaourt des Pyrénées

RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 09 au 13 Février 2026



VERDUN LUNDI MARDI MERCREDI JEUDI VENDREDI

Entrée	Plat principal	Accompagnement	Produit laitier	Dessert
 Duo de crudités Sauté de poulet tandoori	 Boulgour	 Fruit		
 Marmite de colin sauce tomate	 Trio de légumes	 Pointe de brie à couper	 Mousse au chocolat	
 Celeri mayonnaise	 Nuggets de poulet + ketchup	 Frites au four	 Yaourt fermier à la myrtille	
 Jambon blanc*	 Purée de patate douce	 Saint Nectaire	 Clafoutis pomme cannelle	
 Œufs brouillés au fromage	 Coquillettes	 Fromage blanc nature	 Twibio au chocolat	

Sans viande
Sans porc
Les familles d'aliments :
** Aide UE à destination des écoles

- Appellation d'origine protégée
- Fabrique en aveyron
- Viande bovine française
- Viande porcine française
- Volaille française
- Certification environnementale niveau 2
- Fabrique dans le tam
- Bleu Blanc Cœur

Compositions

Duo de crudités : carottes, céleri, persil, vinaigrette

Sauce tandoori : roux blanc, oignons, tomate concentré, bouillon de volaille, épices tandoori

Sauce tomate : roux blanc, pulpe de tomate, tomate concentré, herbes de provence, ail

Trio de légumes : carottes, choux fleurs, brocolis

- Présence de porc *
- Œuf de France
 - Label rouge
 - Pêche responsable
 - Agriculture biologique
 - Haute valeur environnementale
 - Dessert maison
 - Yaourt des Pyrénées



RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 16 au 20 Février 2026



VENDREDI

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

NOUVEL AN CHINOIS

Entrée
Plat principal
Accompagnement
Produit laitier
Dessert

Betteraves vinaigrette
Saumon crème citron
Pennas + râpé

Crème chocolat

Velouté carottes/patate douce**
Gnocchis BIO sauce tomate basilic

Fruit

Salade automnale
Bœuf bourguignon
Gratin dauphinois

Eclair au chocolat

Saucisse aveyronnaise*
Jardinière de légumes
Coulommiers à couper
Compote pomme poire

Samoussa aux légumes
Riz cantonais*

Salade d'ananas

Sans viande
Sans porc

Les familles d'aliments :



** Aide UE à destination des écoles

- Appellation d'origine protégée
- Fabriqué en aveyron
- Viande bovine française
- Viande porcine française
- Volaille française
- Certification environnementale niveau 2
- Fabriqué dans le tarn
- Bleu Blanc Cœur

Colin poilé

Tarte aux légumes

Riz cantonais végétarien

Produits laitiers

Produits végétaux

Produits d'origine animale

Produits végétaux

Produits d'origine animale

Produits végétaux

Les familles d'aliments :



** Aide UE à destination des écoles

- Appellation d'origine protégée
- Fabriqué en aveyron
- Viande bovine française
- Viande porcine française
- Volaille française
- Certification environnementale niveau 2
- Fabriqué dans le tarn
- Bleu Blanc Cœur

Produits laitiers

Produits végétaux

Produits d'origine animale

Produits végétaux

Les familles d'aliments :



** Aide UE à destination des écoles

- Appellation d'origine protégée
- Fabriqué en aveyron
- Viande bovine française
- Viande porcine française
- Volaille française
- Certification environnementale niveau 2
- Fabriqué dans le tarn
- Bleu Blanc Cœur

Les familles d'aliments :



** Aide UE à destination des écoles

- Appellation d'origine protégée
- Fabriqué en aveyron
- Viande bovine française
- Viande porcine française
- Volaille française
- Certification environnementale niveau 2
- Fabriqué dans le tarn
- Bleu Blanc Cœur

Produits laitiers

Produits végétaux

Produits d'origine animale

Produits végétaux

Compositions

Velouté carottes patate douce : patate douce, carottes, pomme de terre, crème, oignons, bouillon de légumes, ail

Salade automnale : carottes, chou rouge, chou blanc, vinaigrette

Sauce citron : roux blanc, crème, jus de citron, oignon, fumet de poisson

Sauce tomate basilic : roux blanc, pulpe de tomate, tomate concentré, basilic, ail

Sauce bourguignon : roux blanc, bouillon de bœuf, laurier, vin rouge, herbe de provence, carottes, oignons

Riz cantonais : riz, omelette, dés de jambon, petits pois, carottes, oignons, ciboulette, sauce soja, épices thaï

Jardinière : carottes, petits pois, haricots verts, navets

Présence de porc *

Œuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale

Dessert maison

Yaourt des Pyrénées