



# Menus cantine scolaire



## Menus Printemps : semaine du 24 au 28 mars 2025

- Bio  
- Bio et local

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<b>Entrée</b>	Salade de Blé	Salade verte, croûtons dorés (G)	Concombre en vinaigrette (M)	Salade verte, radis à la croque, (M)	Salade de chou et carottes façon Coleslaw (O)
<b>Plat</b>	Quiche onctueuse (O,L,G)	Sauté de volaille sauce poulette (L)	Bœuf braisé au jus	Pavé de poisson en viennoise d'herbes (P)	Burger gourmand du chef (G,L)
<b>Plat végété</b>	Légumes de saison	Coquillettes semi-complètes (G,L)	ALSH Piémont Cévenol	Purée de carottes	Frites
<b>Produit laitier</b>	Yaourt nature (L)	Gouda (L)	Fromage frais aux fruits (L)	Emmental (L)	Cheddar (L)
<b>Dessert</b>	Pomme	Compote de fruits du moment	Salade de fruits de saison	Tarte fine aux pommes (G,L)	Orange



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

N.B : 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.

Origine des viandes bovines, porcines, ovines et volailles : France



Aide UE à destination des écoles





# Menus cantine scolaire



- Bio  
- Bio et local

## Menus Printemps : semaine du 31 Mars au 04 avril 2025



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

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<b>Entrée</b>	Taboulé aux saveurs Orientales (G)	Salade de riz camarguaise (O,M)	Œuf dur mayonnaise (O)	Salade verte et endives, vinaigrette moutarde (M)	Carottes râpées au parfum léger de cumin
<b>Plat</b> <b>Plat végété</b>	Sauté de veau à la tomate  Purée de légumes de saison	Filet de poisson sauce citronnée  Fondue de poireaux à la crème (L)	Poulet rôti au thym et citron  ALSH Piémont Cévenol Chou-fleur	Omelette Pommes de terre grenailles	Saucisse grillée aux herbes*  Lentilles vertes au jus
<b>Produit laitier</b>	 Fromage blanc (L)	Crème dessert au chocolat (L)	 Yaourt nature (L)	 Emmental (L)	 Tomme (L)
<b>Dessert</b>	 Banane	 Pomme	Crumble aux fruits (G,L)	Smoothie de fruits	 Kiwi

\*Saucisse végétale (substitution)

N.B : 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

Origine des viandes bovines, porcines, ovines et volailles : France



Aide UE à destination des écoles





# Menus cantine scolaire



- Bio  
- Bio et local

## Menus Printemps : semaine du 07 au 11 avril 2025

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<b>Entrée</b>	Salade de pommes de terre	Concombre en vinaigrette (M)	Pizza aux légumes de saison (G)	Salade de betteraves, vinaigrette aux noix (FC, M)	Salade verte et légumes croquants
<b>Plat</b>	Bœuf braisé basse température	Escalope de dinde grillée jus de volaille	Sauté de porc aigre doux	Chili sin carne aux haricots rouges	Pavé de poisson au curry (P)
<b>Plat végété</b>	Légumes d'un pot au feu	Coquillettes semi complètes	ALSH Piémont Cévenol	Riz long de Camargue	Penne semi-complets au beurre (G,L)
<b>Produit laitier</b>	Tomme (L)	Gouda (L)	Liégeois au chocolat (L)	Brie (L)	Fromage frais aux fruits (L)
<b>Dessert</b>	Pomme	Banane	Kiwi	Salade de fruits, sirop au citron vert	Compote de poires



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

\*Tofu à la Provençale (substitution)

N.B : 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 bios et locaux. Nous apportons un soin particulier à la sélection de nos producteurs

Origine des viandes bovines, porcines, ovines et volailles : France



Aide UE à destination des écoles





# Menus cantine scolaire



## Menus Printemps : semaine du 14 au 18 avril 2025

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Entrée	Bâtonnets de légumes	Salade verte, radis, Vinaigrette à la moutarde ancienne (M)	Carottes râpées, vinaigrette	Salade verte, betteraves crues et cuites	Cake salé aux olives basilic (G,O,L)
Plat	Couscous Oriental (agneau) Semoule aux épices (G)	Sauté de bœuf à la tomate (L) Riz de Camargue	Spaghettis semi complets (G)	Dahl lentilles Saveur des Indes Carottes embeurrées (L)	Blanquette de poisson (G,O,P,S) Gratin d'épinards (O,L)
Produit laitier	Fromage frais aux fruits (L)	Emmental (L)	Yaourt nature (L)	Fromage frais à tartiner (L)	Brie (L)
Dessert	Kiwi	Salade de fruits frais sirop léger	Compote de fruits de saison	Brownie (G,O,L)	Pomme à croquer



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

- Bio  
- Bio et local

ALSH Piémont Cévenol

N.B : 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 bios et locaux. Nous apportons un soin particulier à la sélection de nos producteurs



Aide UE à destination des écoles



Origine des viandes bovines, porcines, ovines et volailles : France





# Menus cantine scolaire



## Menus Printemps : semaine du 21 au 25 avril 2025



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	Velouté de pois cassés (L)	Salade verte aux pommes et noix (FC)	Tarte fine à la tomate (G)	Salade de riz de Camargue (O)	Salade de concombres à la Bulgare (L)
Plat	Pâtes semi-complètes (G) Sauce « bolognaise » végétale	Poisson gratiné en croûte (G) Blé aux légumes (G)	Poulet mariné (G) Purée de légume de (G)	Bœuf mitonné aux olives (G) Gratin de courgettes (L,O)	Rôti de porc jus à la moutarde* (G) Petit pois à la française (L)
Produit laitier	Emmental (L)	Fromage frais aux fruits (L)	Brie (L)	Yaourt au sucre (L)	Gouda (L)
Dessert	Banane	Salade de fruits frais, sirop léger	Kiwi	Orange	Gâteau moelleux au yaourt (G,O,L)

ALSH Piémont Cévenol

\*Falafels (substitution)

N.B : 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 bios et locaux. Nous apportons un soin particulier à la sélection de nos producteurs

Origine des viandes bovines, porcines, ovines et volailles : France





# Menus cantine scolaire



## Menus Printemps : semaine du 28 au 02 mai 2025

- Bio  
- Bio et local



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

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<b>Entrée</b>	Salade de Blé	Salade verte, croûtons dorés (G)	Concombre en vinaigrette (M)	Salade verte, radis à la croque, (M)	Salade de chou et carottes façon Coleslaw (O)
<b>Plat</b>	Quiche onctueuse (O,L,G)	Sauté de volaille sauce poulette (L)	Bœuf braisé au jus	Pavé de poisson en viennoise d'herbes (P)	Burger gourmand du chef (G,L)
<b>Plat végété</b>	Légumes de saison	Coquillettes semi-complètes (G,L)	ALSH Piémont Cévenol	Férié (1 <sup>er</sup> mai) Purée de carottes	Frites
<b>Produit laitier</b>	Yaourt nature (L)	Gouda (L)	Fromage frais aux fruits (L)	Emmental (L)	Cheddar (L)
<b>Dessert</b>	Pomme	Compote de fruits du moment	Salade de fruits de saison	Tarte fine aux pommes (G,L)	Orange

N.B : 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.

Origine des viandes bovines, porcines, ovines et volailles : France



Aide UE à destination des écoles





# Menus cantine scolaire



## Menus Printemps : semaine du 05 au 09 mai 2025



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

- Bio  
- Bio et local

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<b>Entrée</b>	Taboulé aux saveurs Orientales (G)	Salade de riz camarguaise (O,M)	Œuf dur mayonnaise (O)	Salade verte et endives, vinaigrette moutarde (M)	Carottes râpées au parfum léger de cumin
<b>Plat</b> <b>Plat végété</b>	Sauté de veau à la tomate	Filet de poisson sauce citronnée	Poulet rôti au thym et citron	Omelette	Saucisse grillée aux herbes*
<b>Produit laitier</b>	Fromage blanc (L)	Crème dessert au chocolat (L)	Yaourt nature (L)	Emmental (L)	Tomme (L)
<b>Dessert</b>	Banane	Pomme	Crumble aux fruits (G,L)	Smoothie de fruits	Kiwi

ALSH Piémont Cévenol  
Chou-fleur  
Férié (8 mai)  
Pommes de terre greffées

\*Saucisse végétale (substitution)

N.B : 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

Origine des viandes bovines, porcines, ovines et volailles : France



Aide UE à destination des écoles





# Menus cantine scolaire



- Bio  
- Bio et local

## Menus Printemps : semaine du 12 au 16 mai 2025

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<b>Entrée</b>	Salade de pommes de terre	Concombre en vinaigrette (M)	Pizza aux légumes de saison (G)	Salade de betteraves, vinaigrette aux noix (FC, M)	Salade verte et légumes croquants
<b>Plat</b>	Bœuf braisé basse température	Escalope de dinde grillée jus de volaille	Sauté de porc aigre doux	Chili sin carne aux haricots rouges	Pavé de poisson au curry (P)
<b>Plat végété</b>	Légumes d'un pot au feu	Coquillettes semi complètes	ALSH Piémont Cévenol	Riz long de Camargue	Penne semi-complets au beurre (G,L)
<b>Produit laitier</b>	Tomme (L)	Gouda (L)	Liégeois au chocolat (L)	Brie (L)	Fromage frais aux fruits (L)
<b>Dessert</b>	Pomme	Banane	Kiwi	Salade de fruits, sirop au citron vert	Compote de poires



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

\*Tofu à la Provençale (substitution)

N.B : 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 bios et locaux. Nous apportons un soin particulier à la sélection de nos producteurs

Origine des viandes bovines, porcines, ovines et volailles : France



Aide UE à destination des écoles





# Menus cantine scolaire



## Menus Printemps : semaine du 19 au 23 mai 2025

- Bio  
- Bio et local

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Entrée	Bâtonnets de légumes	Salade verte, radis, Vinaigrette à la moutarde ancienne (M)	Carottes râpées, vinaigrette	Salade verte, betteraves crues et cuites	Cake salé aux olives basilic (G,O,L)
Plat	Couscous Oriental (agneau) Semoule aux épices (G)	Sauté de bœuf à la tomate (L) Riz de Camargue	Spaghettis semi complets (G) Sauce à la bolognaise Cevenol	Dahl lentilles Saveur des Indes Carottes embeurrées (L)	Blanquette de poisson (G,O,P,S) Gratin d'épinards (O,L)
Produit laitier	Fromage frais aux fruits (L)	Emmental (L)	Yaourt nature (L)	Fromage frais à tartiner (L)	Brie (L)
Dessert	Kiwi	Salade de fruits frais sirop léger	Compote de fruits de saison	Brownie (G,O,L)	Pomme à croquer



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

N.B : 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 bios et locaux. Nous apportons un soin particulier à la sélection de nos producteurs

Origine des viandes bovines, porcines, ovines et volailles : France



Aide UE à destination des écoles





# Menus cantine scolaire



## Menus Printemps : semaine du 26 au 30 mai 2025

- Bio  
- Bio et local

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<b>Entrée</b>	Salade de riz de Camargue (O)	Salade de concombres à la Bulgare (L)	Tarte fine à la tomate (G)	Velouté de pois cassés (L)	Salade verte aux pommes et noix (FC)
<b>Plat</b>	Bœuf mitonné aux olives Gratin de courgettes (L,O)	Rôti de porc jus à la moutarde* Petit pois à la française	Poulet mariné Purée de légume de saison	Pâtes semi-complètes (G) Sauce « bolognaise » végétarienne	Poisson gratiné en croûte (G) Blé aux légumes (G)
<b>Produit laitier</b>	Yaourt au sucre (L)	Gouda (L)	Brie (L)	Emmental (L)	Fromage frais aux fruits (L)
<b>Dessert</b>	Orange	Gâteau moelleux au yaourt (G,O,L)	Kiwi	Banane	Salade de fruits frais, sirop léger

Féerie (Ascension)



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

\*Falafels (substitution)

N.B : 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 bios et locaux. Nous apportons un soin particulier à la sélection de nos producteurs

Origine des viandes bovines, porcines, ovines et volailles : France



Aide UE à destination des écoles





# Menus cantine scolaire



## Menus Printemps : semaine du 02 au 06 juin 2025

- Bio  
- Bio et local

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<b>Entrée</b>	Salade de Blé	Salade verte, croûtons dorés (G)	Concombre en vinaigrette (M)	Salade verte, radis à la croque, (M)	Salade de chou et carottes façon Coleslaw (O)
<b>Plat</b>	Quiche onctueuse (O,L,G)	Sauté de volaille sauce poulette (L)	Bœuf braisé au jus	Pavé de poisson en viennoise d'herbes (P)	Burger gourmand du chef (G,L)
<b>Plat végété</b>	Légumes de saison	Coquillettes semi-complètes (G,L)	ALSH Piémont Cévenol	Purée de carottes	Frites
<b>Produit laitier</b>	Yaourt nature (L)	Gouda (L)	Fromage frais aux fruits (L)	Emmental (L)	Cheddar (L)
<b>Dessert</b>	Pomme	Compote de fruits du moment	Salade de fruits de saison	Tarte fine aux pommes (G,L)	Orange



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

N.B : 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.

Origine des viandes bovines, porcines, ovines et volailles : France



Aide UE à destination des écoles





# Menus cantine scolaire



- Bio  
- Bio et local

## Menus Printemps : semaine du 09 au 13 juin 2025



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

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<b>Entrée</b>	Taboulé aux saveurs Orientales (G)	Salade de riz camarguaise (O,M)	Œuf dur mayonnaise (O)	Salade verte et endives, vinaigrette moutarde (M)	Carottes râpées au parfum léger de cumin
<b>Plat</b> <b>Plat végé</b>	Sauté de veau à la tomate <b>Férié : Lundi de Pentecôte</b>	Filet de poisson sauce citronnée <b>Fondue de poireaux à la crème (L)</b>	Poulet rôti au thym et citron <b>ALSH Piémont Cévenol</b>	Omelette <b>Pommes de terre grenailles</b>	Saucisse grillée aux herbes* <b>Lentilles vertes au jus</b>
<b>Produit laitier</b>	Fromage blanc (L)	Crème dessert au chocolat (L)	Yaourt nature (L)	Emmental (L)	Tomme (L)
<b>Dessert</b>	Banane	Pomme	<b>Crumble aux fruits (G,L)</b>	<b>Smoothie de fruits</b>	Kiwi

\*Saucisse végétale (substitution)

N.B : 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

Origine des viandes bovines, porcines, ovines et volailles : France



Aide UE à destination des écoles

