



Menus cantine scolaire



- Bio
- Bio et local

Menu Automne : semaine du 21 au 25 septembre 2026

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Entrée	Potage alphabet (G,L)	Salade de betteraves aux pommes (M)	Salade verte maïs (M)	Salade de concombres (M)	Taboulé de saison (M)
Plat	Sauté de porc au curry coco (L,G) Végé. : Galettes aux lentilles corail (O,L)	Chili sin carne	Émincé de volaille sauce barbecue Végé. : émincé végétarien	Sauté de bœuf à la milanaise (G) Végé. : hachis parmentier végétarien	Filet de colin meunière (P,G)
Produit laitier	Fromage blanc (L)	Saint Paulin (L)	Yaoourt aux fruits (L)	Fromage de chèvre à tartiner (L)	Sauce chocolat au lait équitable (L)
Dessert	Fruit à croquer	Fruit à croquer	Fruit à croquer	Compote de pommes	Banane équitable

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,

Toutes les crudités sont servies avec la vinaigrette à part

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



SIRP DU COUTACH
SYNDICAT INTERCOMMUNAL
DE REGROUPEMENT PÉDAGOGIQUE DU COUTACH
COMMUNES DE BRAGASSARGUES, GAILHAN, LIQUÈS,
ORTHOUX-SERIGNAC, QUILHAN, QUISSAC ET SARDAN

2

Menu Automne : semaine du 28 septembre au 02 octobre 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	 Carottes râpées vinaigrette aux agrumes (M)	Salade de pomme de terre (M)	Concombre à la crème (L,M)	 Salade verte, Oignons confits et cornichons	Houmous et pain grillé (G)
Plat	Blanquette de veau à l'ancienne (G,L,O)  Végé: Falafel à la crème (L) Penne semi-complètes (G)	Œuf dur à la florentine (O,L,G) Epinard à la crème (L,G)	Rôti de porc  sauce aigre douce ananas ALSH Piémont Cévenol Riz de Camargue (L) Croc lait (L)	Cheeseburger du chef (L,G,M,O) Végé.: haché végétal Frites maison	Filet de colin sauce au citron (P,L,G)  Purée de brocolis (L)
Produit laitier	 Emmental râpé (L)	Gateau au yaourt (G,L,O)		Petit suisse aux fruits (L)	 Yaourt nature (L)
Dessert	 Fruit à croquer	Salade de fruits	Compote pomme poire	 Fruit à croquer	 Fruit à croquer

Toutes les crudités sont servies avec la vinaigrette à part

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



SIRP DU COUTACH
SYNDICAT INTERCOMMUNAL
DE REGROUPEMENT PÉDAGOGIQUE DU COUTACH
COMMUNES DE BRAGASSARGUES, GAILHAN, LIQUÈS,
ORTHOUX-SERIGNAC-QUILHAN, QUISSAC ET SARDAN

3

Menu Automne : semaine du 05 au 09 octobre 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	Potage Dubarry (L)	Salade d'épeautre (M,G)	Méli mélo de crudités vinaigrette au miel (M)	Salade verte et maïs doux au paprika (M)	Céleri rémoulade (M,O)
Plat	Lentilles à la tomate et crème (L) Coquillettes semi-complètes (G)	Saucisse de Lozère  Végé. : saucisse végétale Haricots verts sauce tomate	Gnocchis au 4 fromages (L) ALSH Piémont Cévenol	Bœuf bourguignon  Végé. : Omelette nature Riz de Camargue semi-complet IGP	Blanquette de colin  (L,G,P) Fondue de poireaux et pommes de terre (L,G)
Produit laitier	 Gouda (L)	Yaourt vanille (L)	Biscuit palmier (G)	 Chanteneige (L)	 Brie (L)
Dessert	 Fruit à croquer	 Fruit à croquer	Salade de fruits	Compote de pomme vanille	Tarte aux fruits de saison (G,L)

Toutes les crudités sont servies avec la vinaigrette à part

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



SIRP DU COUTACH
SYNDICAT INTERCOMMUNAL
DE REGROUPEMENT PÉDAGOGIQUE DU COUTACH
COMMUNES DE BRAGASSARGUES, GAILHAN, LIQUÈS,
ORTHOUX-SERIGNAC, QUILHAN, QUISSAC ET SARDAN

4

Menu automne : semaine du 12 au 16 octobre 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	Mousse de betterave fromage frais menthe pain grillé (L,G)		Salade de lentilles (M)	Velouté à la citrouille du jardin d'Hagrid et croutons (G,L)	 Salade aux haricots blancs (M)
Plat	Couscous agneau pois chiche  Végé. : pois chiche Boulgour (G)	Menu des Petits Chefs	 Poisson pané (P,G) ALSH Piemont Cévenol Poelée de patate douce 	Menu à thème Halloween Tourte du chaudron magique au bœuf Menu Spécial Halloween	 Filet de colin, crumble au parmesan (L,G,P) Purée de butternut (L)
Produit laitier	 Edam (L)		Fromage blanc (L)	Crème anglaise (L,O)	 Yaourt nature (L)
Dessert	 Fruit à croquer			Confiture	 Fruit à croquer

Les allergènes sont renseignés en fonction des recettes confectionnées en cuisine mais peuvent contenir d'autres traces d'allergènes,

Toutes les crudités sont servies avec la vinaigrette à part

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



SIRP DU COUTACH
SYNDICAT INTERCOMMUNAL
DE REGROUPEMENT PÉDAGOGIQUE DU COUTACH
COMMUNES DE BRAGASSARGUES, GAILHAN, LIQUÈS,
ORTHOUX-SERIGNAC, QUILHAN, QUISSAC ET SARDAN

5

Menu Automne : semaine du 19 au 23 octobre 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	Coleslaw (M,O)	Taboulé de saison (M)	Salade de pomme de terre et maïs (M)	Carottes râpées (M)	Macédoine mayonnaise (M,O)
Plat	Poulet rôti aux saveurs de la garrigue Végé. : Waterzoï aux pois chiche Pommes de terre rôties (G)	Croque fromager (G,L) Carottes vichy	Pizza lardons mozzarella (L,G) VG/Saucisse végétal Salade verte (M)	Sauté de bœuf Sauce Korma Végé : Quiche au fromage Haricots verts au beurre (L)	Saumon crème basilic (L,P,G) Torsades semi-complètes (G)
Produit laitier	Croc lait (L)	Emmental (L)	Yaourt vanille (L)	Flan caramel (L,O)	Fromage blanc (L)
Dessert	Fruit à croquer	Fruit à croquer	Fruit à croquer	Panis à la fleur d'oranger	Fruit à croquer

ALSH Piémont Cévenol

Toutes les crudités sont servies avec la vinaigrette à part

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

Menu Automne : semaine du 26 au 30 Octobre 2026

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Entrée	Potage alphabet (G,L)	Salade de betteraves aux pommes (M)	Salade verte maïs (M)	Salade verte et croutons (M,G)	Taboulé de saison (G)
Plat	Sauté de porc au curry coco (L,G) Végé. : Galettes aux lentilles corail (O,L) Courge rôtie	Chili sin carne Riz de Camargue semi-complet IGP	Émincé de volaille sauce barbecue Végé. : émincé végétarien Boulgour aux petits légumes (G)	Sauté de bœuf à la milanaise (G) Végé. : hachis parmentier végétarien Purée de pommes de terre (L)	Filet de colin Meunière (P,G) Poêlée de légumes de saison
Produit laitier	Fromage blanc (L)	Saint Paulin (L)	Yaourt aux fruits (L)	Fromage de chèvre à tartiner (L)	Sauce chocolat au lait équitable (L)
Dessert	Fruit à croquer	Fruit à croquer	Fruit à croquer	Compote de pommes	Banane équitable

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

ALSH Piémont Cévenol

Les allergènes sont renseignés en fonction des recettes confectionnées en cuisine mais peuvent contenir d'autres traces d'allergènes,

Toutes les crudités sont servies avec la vinaigrette à part
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



SIRP DU COUTACH
SYNDICAT INTERCOMMUNAL
DE REGROUPEMENT PÉDAGOGIQUE DU COUTACH
COMMUNES DE BRAGASSARGUES, GAILHAN, LIQUÈS,
ORTHOUX-SÉRIENAC, QUILHAN, QUISSAC ET SARDAN

2

Menu Automne : semaine du 02 au 06 novembre 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	Carottes râpées vinaigrette aux agrumes (M)	Salade de pommes de terre (M)	Concombre à la crème (L,M)	Salade verte, oignons confits et cornichons	Houmous et pain grillé (G,L)
Plat	Blanquette de veau à l'ancienne (G,L,O) Végé: Falafel à la crème (L) Penne semi-complètes (G)	Œuf dur à la florentine Épinards à la crème (L,G)	Rôti de porc sauce aigre douce ananas ALSH Riz de Camargue (L) Piemont Cévenol	Cheeseburger du chef (L,G,M,O) Végé.: haché végétal Frites maison	Filet de colin sauce au citron (P,L,G) Purée de brocolis (L)
Produit laitier	Emmental râpé (L)	Gateau au yaourt (G,L,O)	Croc lait (L)	Petit suisse aux fruits (L)	Yaourt nature (L)
Dessert	Fruit à croquer	Salade de fruits	Compote pomme poire	Fruit à croquer	Fruit à croquer

Toutes les crudités sont servies avec la vinaigrette à part

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



SIRP DU COUTACH
SYNDICAT INTERCOMMUNAL
DE REGROUPEMENT PÉDAGOGIQUE DU COUTACH
COMMUNES DE BRAGASSARGUES, GAILHAN, LIQUÈS,
ORTHOUX-SERIGNAC-QUILHAN, QUISSAC ET SARDAN

3

Menu Automne : semaine du 09 au 13 novembre 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	Potage Dubarry (L)	Salade d'épeautre (M,G)	Méli mélo de crudités vinaigrette au miel (M)	Salade verte et maïs doux au paprika (M)	Céleri rémoulade (M,O)
Plat	Lentilles à la tomate et crème (L) Coquillettes semi-complètes (G)	Saucisse de Lozère Végé. : saucisse végétale Haricots verts sauce tomate	Gnocchis aux 4 fromages ALSH Piémont Cévenol	Bœuf bourguignon Végé : Omelette nature Riz de Camargue semi- complet IGP	Blanquette de colin (L,G) Fondue de poireaux et pommes de terre
Produit laitier	Gouda (L)	Yaourt vanille (L)	Biscuit palmier (G)	Chanteneige (L)	Brie (L)
Dessert	Fruit à croquer	Fruit à croquer	Salade de fruits	Compote de pomme vanille	Tarte aux fruits de saison

Les allergènes sont renseignés en fonction
des recettes confectionnées en cuisine
mais peuvent contenir d'autres traces
d'allergènes,

Toutes les crudités sont servies avec
la vinaigrette à part

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



SIRP DU COUTACH
SYNDICAT INTERCOMMUNAL
DE REGROUPEMENT PÉDAGOGIQUE DU COUTACH
COMMUNES DE BRAGASSARGUES, GAILHAN, LIQUÈS,
ORTHOUX-SERIGNAC, QUILHAN, QUISSAC ET SARDAN

4

Menu Automne : semaine du 16 au 20 novembre 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	Mousse de betteraves, fromage frais menthe et pain grillé (L,G)	Salade de blé (G,M)	Salade de lentilles (M)	Velouté de patate douce curcuma coco (L)	Salade aux haricots blancs (M)
Plat	Couscous agneau pois chiche Végé. : pois chiche Boullgour (G)	Quiche au fromage (G,L,O) Chou-fleur rôti	Poisson pané (P,G) ALSH Piémont Cévenol Poelée de patate douce	Sauce bolognaise au bœuf Végé : égrené de pois Penne semi-complètes (G)	Filet de colin, crumble au parmesan (P,L,G) Purée de butternut (L)
Produit laitier	Edam (L)	Yaourt nature (L)	Fromage blanc (L)	Emmental râpé (L)	Crème chocolat équitable (L)
Dessert	Fruit à croquer	Fruit à croquer	Confiture	Salade de fruits	Fruit à croquer

Les allergènes sont renseignés en fonction
des recettes confectionnées en cuisine
mais peuvent contenir d'autres traces
d'allergènes,

Toutes les crudités sont servies avec la
vinaigrette à part

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



SIRP DU COUTACH
SYNDICAT INTERCOMMUNAL
DE REGROUPEMENT PÉDAGOGIQUE DU COUTACH
COMMUNES DE BRAGASSARGUES, GAILHAN, LIQUÈS,
ORTHOUX-SÈRIENAC, QUILHAN, QUISSAC ET SARDAN

5

Menu Automne : semaine du 23 au 27 novembre 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	Coleslaw (M,O)	Taboulé de saison (M)	Salade de pomme de terre et maïs (M)	Carottes râpées (M)	Macédoine mayonnaise (M,O)
Plat	Poulet rôti aux saveurs de la garrigue Végé. : Waterzoï aux pois chiche Pommes de terre rôties (G)	Croque fromager (G,L) Carottes vichy	Pizza lardons mozzarella (L,G) VG/Sauce végétale Salade verte (M)	Sauté de bœuf Sauce Korma Végé : Quiche au fromage Haricots verts au beurre (L)	Saumon crème basilic (L,P,G) Torsades semi-complètes (G)
Produit laitier	Croc lait (L)	Emmental (L)	Yaourt vanille (L)	Flan caramel (L)	Fromage blanc (L)
Dessert	Fruit à croquer	Fruit à croquer	Fruit à croquer	Panis à la fleur d'oranger	Fruit à croquer

Toutes les crudités sont servies avec la vinaigrette à part

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

Menu Automne : semaine du 30 novembre au 04 décembre 2026					
	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Entrée	Potage alphabet (G,L)	Salade de betteraves aux pommes (M)	Salade verte maïs (M)	Salade verte et croûtons (M,G)	Taboulé de saison (G)
Plat	Sauté de porc au curry coco Végé. : Galettes aux lentilles corail (O,L)	Chili sin carne Riz de Camargue semi-complet IGP	Émincé de volaille sauce barbecue Végé. : émincé végétarien ALSH Piémont Cèvenol Bouillabaisse de poissons et légumes (G)	Sauté de bœuf à la milanaise (G) Végé. : hachis parmentier végétarien	Filet de colin Meunière (G,P)
Produit laitier	Fromage blanc (L)	Saint Paulin (L)	Yaourt aux fruits (L)	Fromage de chèvre à tartiner (L)	Sauce chocolat au lait équitable (L)
Dessert	Fruit à croquer	Fruit à croquer	Fruit à croquer	Compote de pommes	Banane équitable

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,

Toutes les crudités sont servies avec la vinaigrette à part
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



SIRP DU COUTACH
SYNDICAT INTERCOMMUNAL
DE REGROUPEMENT PÉDAGOGIQUE DU COUTACH
COMMUNES DE BRAGASSARGUES, GAILHAN, LIQUÈS,
ORTHOUX-SERIGNAC-QUILHAN, QUISSAC ET SARDAN

2

Menu Automne : semaine du 07 au 11 décembre 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	 Carottes râpées vinaigrette aux agrumes (M)	Taboulé de saison (G)	Concombre à la crème (L,M)	 Salade verte, Oignons confits et cornichons	Houmous et pain grillé (G,L)
Plat	Blanquette de veau  à l'ancienne (G,L,O) Penne semi-complètes (G)	Œuf dur à la florentine (O,L,G) Épinards à la crème (L,G)	Rôti de porc  sauce aigre douce ananas ALSH Piémont Cévenol Croc lait (L)	Cheeseburger du chef (L,G,M,O) Végé. : haché végétal Frites maison	Filet de colin sauce au citron (G,L,P)  Purée de brocolis (L)
Produit laitier	 Emmental râpé (L)	Gateau au yaourt (G,L,O)	Croc lait (L)	Petit suisse aux fruits (L)	 Yaourt nature (L)
Dessert	 Fruit à croquer	Salade de fruits	Compote pomme poire	 Fruit à croquer	 Fruit à croquer

Toutes les crudités sont servies avec la
vinaigrette à part

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



SIRP DU COUTACH
SYNDICAT INTERCOMMUNAL
DE REGROUPEMENT PÉDAGOGIQUE DU COUTACH
COMMUNES DE BRAGASSARGUES, GAILHAN, LIQUÈS,
ORTHOUX-SERIGNAC, QUILHAN, QUISSAC ET SARDAN

3

Menu Automne : semaine du 14 au 18 Décembre 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	Potage Dubarry (L)	Salade d'épeautre (M)	Méli mélo de crudités vinaigrette au miel (M)	Repas de Noël Menu Spécial Noël	Céleri rémoulade (M,O)
Plat	Lentilles à la tomate et crème (L) Coquillettes semi-complètes (G)	Saucisse de Lozère Végé. : saucisse végétale Haricots verts sauce tomate	Gnocchis aux fromages (L) ALSH Piémont Cévenol		Blanquette de colin (L,G,P) Fondue de poireaux et pommes de terre (L,G)
Produit laitier	Gouda (L)	Yaourt vanille (L)	Biscuit palmier (G)		Brie (L)
Dessert	Fruit à croquer	Fruit à croquer	Salade de fruits		Banane équitable

Les allergènes sont renseignés en fonction
des recettes confectionnées en cuisine
mais peuvent contenir d'autres traces
d'allergènes,

Toutes les crudités sont servies avec
la vinaigrette à part

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

