ASTARAC ARROS EN GASCOGNE
COMMUNAUTÉ DE COMMUNES

RESTAURATION SCOLAIRE

Semaine du 26 février au 01 mars 2024

Lundi

Potage de pâtes BIO

Poisson MSC

Haricots verts BIO

Fruits

Mardi

Salade iceberg et fromage

Tajine de de légumes

Semoule BIO

Fromage blanc BIO

Mercredi

Salade d'oranges

Sauté de veau BIO

Pâtes BIO

Fromage AOP

Jeudi

Taboulé

Rôti de porc fermier

Gratin de butternut

Fruits

Vendredi

Salade de choux, carottes et pommes fruits

Boulettes d'agneau BIO

Haricots blancs

Laitage BIO

- Marron : Céréales, féculents, pommes de terre
- Rouge : Apport en protéines (Viande, poisson, charcuterie)
- Vert : Fruits et légumes
- Bleu : Apport en calcium (fromages, laitages, yaourts)
- Violet : Produits sucrés (Pâtisserie)

Agriculture Biologique | Produits locaux | Produits fermiers | Pêche durable | Label rouge | IGP | AOP | AOC | Viandes de France | Fruits et légumes de France

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des livraisons.

Communauté de Communes Astarac Arros en Gascogne - 19 avenue de Gascogne 32730 Villecomtal sur Arros
cdcaag.fr 05 62 64 84 51 accueil@cdcaag.fr

Produits ou plats du menu contenant des allergènes

Menus du 26 février au 01 mars 2024

DATE	PRODUITS	Céréales et gluten	Crustacés	Œufs	Poissons	Arachides	Soja	Lait et lactose	Fruits à coque	Céleri	Moutarde	Graines de sésame	Anhydride sulfureux et sulfites	Lupin	Mollusques
26/02	Potage de pâtes BIO	T		X						T					
	Poisson MSC				X										
27/02	Vinaigrette										X		X		
	Semoule BIO	X					T		T			T			
	Fromage blanc BIO							X							
28/02	Sauté de veau BIO	T					T	T			T				
	Pâtes BIO	X					T								
	Fromage AOP							X							
29/02	Taboulé	X	T	T	T		T	T	T	T	T				
	Gratin de butternut							X							
01/03	Vinaigrette										X		X		
	Boulettes d'agneau BIO	X					X								
	Laitage BIO							X							

X : Présence
T : Traces

ASTARAC ARROS EN GASCOGNE
COMMUNAUTÉ DE COMMUNES

RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 4 au 8 mars 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade verte	Potage de légumes et pommes de terre	Soupe de légumes et fromage fondu	Carottes râpées	Velouté de pois cassés BIO
Poulet fermier (Produits locaux, Bienvenue à la ferme)	Beignets de calamar	Saucisses de porc fermier (Produits locaux, Bienvenue à la ferme)	Hachis parmentier	Pizza aux 4 fromages
Petits pois	Brocoli BIO (AB)	Lentilles BIO (AB)	Panna cotta	Compote
Fromage AOP	Laitage BIO (AB)	Fruits		

- Marron : Céréales, féculents, pommes de terre
- Rouge : Apport en protéines (Viande, poisson, charcuterie)
- Vert : Fruits et légumes
- Bleu : Apport en calcium (fromages, laitages, yaourts)
- Violet : Produits sucrés (Pâtisserie)

Agriculture Biologique · Produits locaux · Produits fermiers · Pêche durable · Label rouge · IGP · AOP · AOC · Viandes de France · Fruits et légumes de France

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des livraisons.

Communauté de Communes Astarac Arros en Gascogne - 19 avenue de Gascogne 32730 Villecomtal sur Arros
cdcaag.fr 05 62 64 84 51 accueil@cdcaag.fr

Produits ou plats du menu contenant des allergènes

Menus du 4 au 8 mars 2024

DATE	PRODUITS	Céréales et gluten	Crustacés	Œufs	Poissons	Arachides	Soja	Lait et lactose	Fruits à coque	Céleri	Moutarde	Graines de sésame	Anhydride sulfureux et sulfites	Lupin	Mollusques
04/03	Vinaigrette										X		X		
	Fromage AOP							X							
05/03	Beignets de calamar	X													X
	Laitage BIO							X							
06/03	Soupe de légumes et fromage fondu							X							
07/03	Vinaigrette										X		X		
	Hachis parmentier	T						T		T	T	T			
	Panna cotta							X							
08/03	Velouté de pois cassés BIO	T													
	Pizza aux 4 fromages	T						X		T	T	T			

X : Présence
T : Traces

ASTARAC ARROS EN GASCOGNE
COMMUNAUTÉ DE COMMUNES

RESTAURATION SCOLAIRE

Semaine du 11 au 15 mars 2024

Lundi

Potage de légumes

Poisson MSC

Blé BIO

Yaourts BIO

Mardi

Salade de lentilles BIO au fromage

Tartiflette Végé

Fruits

Mercredi

Salade et fromage

Poulet label

Pâtes BIO

Fruits

Jeudi

Betteraves crues et fromage

Bœuf BIO en daube

Carottes BIO

Pâtisserie

Vendredi

Céleri et carottes au fromage

Rôti de porc fermier

Flageolets

Fruits

- Marron : Céréales, féculents, pommes de terre
- Rouge : Apport en protéines (Viande, poisson, charcuterie)
- Vert : Fruits et légumes
- Bleu : Apport en calcium (fromages, laitages, yaourts)
- Violet : Produits sucrés (Pâtisserie)

Agriculture Biologique | Produits locaux | Produits fermiers | Pêche durable | Label rouge | IGP | AOP | AOC | Viandes de France | Fruits et légumes de France

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des livraisons.

Communauté de Communes Astarac Arros en Gascogne - 19 avenue de Gascogne 32730 Villecomtal sur Arros
cdcaag.fr 05 62 64 84 51 accueil@cdcaag.fr

Produits ou plats du menu contenant des allergènes

Menus du 11 au 15 mars 2024

DATE	PRODUITS	Céréales et gluten	Crustacés	Œufs	Poissons	Arachides	Soja	Lait et lactose	Fruits à coque	Céleri	Moutarde	Graines de sésame	Anhydride sulfureux et sulfites	Lupin	Mollusques
11/03	Poisson MSC				X										
	Blé BIO	X													
	Yaourt BIO							X							
12/03	Salade de lentilles BIO							X			X		X		
	Tartiflette végé							X							
13/03	Salade et fromage							X			X		X		
	Pâtes BIO	X						X							
14/03	Betteraves crues et fromage							X			X		X		
	Bœuf BIO en daube	T					T	T			T				
	Pâtisserie	X		X			X	X							
15/03	Céleri et carottes au fromage									X					

X : Présence
T : Traces

ASTARAC ARROS EN GASCOGNE
COMMUNAUTÉ DE COMMUNES

RESTAURATION SCOLAIRE

Semaine du 18 au 22 mars 2024

Lundi

Velouté de légumes et pommes de terre

Poulet fermier

Salsifis

Fruits

Mardi

Carottes au fromage

Saucisses de porc fermier

Haricots verts BIO

Panna Cotta

Mercredi

Betteraves

Rôti de veau BIO

Purée de pommes de terre

Saint Nectaire AOP

Jeudi

Salade tomates cerises, œufs durs et maïs

Lasagne végé

Crème dessert

Vendredi

Menu Carnaval

Salade Acapulco

Tajine d'agneau BIO

Semoule BIO

Gaufres

- Marron : Céréales, féculents, pommes de terre
- Rouge : Apport en protéines (Viande, poisson, charcuterie)
- Vert : Fruits et légumes
- Bleu : Apport en calcium (fromages, laitages, yaourts)
- Violet : Produits sucrés (Pâtisserie)

Agriculture Biologique | Produits locaux | Produits fermiers | Pêche durable | Label rouge | IGP | AOP | AOC | Viandes de France | Fruits et légumes de France

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des livraisons.

Communauté de Communes Astarac Arros en Gascogne - 19 avenue de Gascogne 32730 Villecomtal sur Arros
cdcaag.fr 05 62 64 84 51 accueil@cdcaag.fr

Produits ou plats du menu contenant des allergènes

Menus du 18 au 22 mars 2024

DATE	PRODUITS	Céréales et gluten	Crustacés	Œufs	Poissons	Arachides	Soja	Lait et lactose	Fruits à coque	Céleri	Moutarde	Graines de sésame	Anhydride sulfureux et sulfites	Lupin	Mollusques
18/03	Velouté de légumes et pommes de terre							X							
19/03	Carottes au fromage							X			X		X		
	Panna cotta							X							
20/03	Vinaigrette										X		X		
	Saint Nectaire AOP							X							
21/03	Vinaigrette										X		X		
	Lasagnes végé	X						X		T	T	T			
	Crème dessert							X							
22/03	Vinaigrette														
	Semoule BIO	X													
	Gaufres	X		X			X	X							

X : Présence
T : Traces

ASTARAC ARROS EN GASCOGNE
COMMUNAUTÉ DE COMMUNES

RESTAURATION SCOLAIRE

Semaine du 25 au 29 mars 2024

Lundi

Asperges sauce au yaourt

Poulet fermier

Pommes de terre

Fruits

Mardi

Salade verte

Moules MSC

Riz BIO

Laitage BIO

Mercredi

Salade de haricots rouges et fromage

Raviolis aux épinards BIO

Fruits

Jeudi

Concombre sauce au fromage blanc

Steak de veau BIO

Brocolis BIO

Pâtisserie

Vendredi

Macédoine de légumes

Sauté de porc fermier

Semoule BIO

Fromage AOP

- Marron : Céréales, féculents, pommes de terre
- Rouge : Apport en protéines (Viande, poisson, charcuterie)
- Vert : Fruits et légumes
- Bleu : Apport en calcium (fromages, laitages, yaourts)
- Violet : Produits sucrés (Pâtisserie)

Agriculture Biologique · Produits locaux · Produits fermiers · Pêche durable · Label rouge · IGP · AOP · AOC · Viandes de France · Fruits et légumes de France

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des livraisons.

Communauté de Communes Astarac Arros en Gascogne - 19 avenue de Gascogne 32730 Villecomtal sur Arros
cdcaag.fr 05 62 64 84 51 accueil@cdcaag.fr

Produits ou plats du menu contenant des allergènes

Menus du 25 au 29 mars 2024

DATE	PRODUITS	Céréales et gluten	Crustacés	Œufs	Poissons	Arachides	Soja	Lait et lactose	Fruits à coque	Céleri	Moutarde	Graines de sésame	Anhydride sulfureux et sulfites	Lupin	Mollusques
25/03	Sauce au yaourt							X			X		X		
26/03	Vinaigrette										X		X		
	Moules MSC							X							X
	Laitage BIO							X							
27/03	Salade de haricots rouges et fromage						T	X			X		X		
	Raviolis aux épinards BIO	X		X				X							
28/03	Sauce au fromage blanc							X			X		X		
	Pâtisserie	X		X			X	X							
29/03	Vinaigrette										X		X		
	Sauté de porc fermier	T					T	T							
	Semoule BIO	X													
	Fromage AOP							X							

X : Présence
T : Traces

ASTARAC ARROS EN GASCOGNE
COMMUNAUTÉ DE COMMUNES

RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 02 au 05 avril 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
FERIE LUNDI DE PAQUES	Salade de haricots blancs Omelette de pommes de terre Fromage AOP Compote	Choux fleurs BIO en salade Rôti de dinde Blé BIO Fruits	Radis beurre Boulettes d'agneau BIO Pommes de terre Yaourts BIO	Taboulé Poisson MSC Gratin de butternut Cantal AOP

- Marron : Céréales, féculents, pommes de terre
- Rouge : Apport en protéines (Viande, poisson, charcuterie)
- Vert : Fruits et légumes
- Bleu : Apport en calcium (fromages, laitages, yaourts)
- Violet : Produits sucrés (Pâtisserie)

Agriculture Biologique | Produits locaux | Produits fermiers | Pêche durable | Label rouge | IGP | AOP | AOC | Viandes de France | Fruits et légumes de France

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des livraisons.

Communauté de Communes Astarac Arros en Gascogne - 19 avenue de Gascogne 32730 Villecomtal sur Arros
cdcaag.fr 05 62 64 84 51 accueil@cdcaag.fr

Produits ou plats du menu contenant des allergènes

Menus du 02 au 05 avril 2024

DATE	PRODUITS	Céréales et gluten	Crustacés	Œufs	Poissons	Arachides	Soja	Lait et lactose	Fruits à coque	Céleri	Moutarde	Graines de sésame	Anhydride sulfureux et sulfites	Lupin	Mollusques
02/04	Salade de haricots blancs										X		X		
	Omelette de pommes de terre			X				X							
	Fromage AOP							X							
03/04	Vinaigrette										X		X		
	Blé BIO	X													
04/04	Beurre							X							
	Boulettes d'agneau BIO	X					X								
	Yaourts BIO							X							
05/04	Taboulé	X	T	T	T		T	T	T	T	T				
	Poisson MSC				X										
	Gratin de butternut							X							
	Cantal AOP							X							

X : Présence
T : Traces

ASTARAC ARROS EN GASCOGNE
COMMUNAUTÉ DE COMMUNES

RESTAURATION SCOLAIRE

Semaine du 22 au 26 avril 2024

Lundi

Betteraves crues

Lasagnes de Bœuf BIO

Fromage BIO

Mardi

Asperges sauce Bulgare

Saucisses de porc fermier

Gratin de choux fleurs BIO

Pâtisserie

Mercredi

Potage de légumes

Boulettes d'agneau BIO en Tajine

Semoule BIO

Fruits

Jeudi

Salade de pâtes BIO avec fromage

Poulet fermier

Haricots verts BIO

Fruits

Vendredi

Carottes râpées

Brandade de poisson MSC

Yaourt BIO

- Marron : Céréales, féculents, pommes de terre
- Rouge : Apport en protéines (Viande, poisson, charcuterie)
- Vert : Fruits et légumes
- Bleu : Apport en calcium (fromages, laitages, yaourts)
- Violet : Produits sucrés (Pâtisserie)

Agriculture Biologique | Produits locaux | Produits fermiers | Pêche durable | Label rouge | IGP | AOP | AOC | Viandes de France | Fruits et légumes de France

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des livraisons.

Communauté de Communes Astarac Arros en Gascogne - 19 avenue de Gascogne 32730 Villecomtal sur Arros
cdcaag.fr 05 62 64 84 51 accueil@cdcaag.fr

Produits ou plats du menu contenant des allergènes

Menus du 22 au 26 avril 2024

DATE	PRODUITS	Céréales et gluten	Crustacés	Œufs	Poissons	Arachides	Soja	Lait et lactose	Fruits à coque	Céleri	Moutarde	Graines de sésame	Anhydride sulfureux et sulfites	Lupin	Mollusques
22/04	Vinaigrette										X		X		
	Lasagnes de bœuf BIO	X						X		T	T	T			
	Fromage BIO							X							
23/04	Sauce bulgare							X							
	Gratin de choux fleurs BIO							X							
	Pâtisserie	X		X			X	X							
24/04	Boulettes d'agneau BIO en tajine	X					X								
	Semoule BIO	X													
25/04	Salade de pâtes BIO avec fromage	X						X			X		X		
26/04	Vinaigrette										X		X		
	Brandade de poisson MSC	X			X			X							
	Yaourts BIO							X							

X : Présence
T : Traces