

RESTAURATION SCOLAIRE

Semaine du 17 au 21 novembre 2025

Lundi

Potage de légumes



Boulettes de bœuf BIO



Riz BIO



Fruits



Mardi

Potage de légumineuses
BIO



Lasagnes végétariennes

Fromage BIO



Fruits



Mercredi

Salade de lentilles
BIO



Rôti de porc
fermier



Haricots verts BIO



Camembert BIO



Jeudi

Salade et fromage



Sauté de dinde



Blé BIO



Fruits



Vendredi

Betteraves



Poisson MSC



Gratin de chou-fleur
BIO



Pâtisserie

- **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 17 au 21 novembre 2025

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
17/11	Boulettes de bœuf BIO							X							
18/11	Lasagnes végété	X						X		T	T	T			
	Fromage BIO							X							
19/11	Salade de lentilles							X			X		X		
	Fromage AOP							X							
20/11	Salade et fromage							X			X		X		
	Sauté de dinde	T					T	T			T				
	Blé BIO	X													
21/11	Vinaigrette	X		X				X	X				X		
	Poisson				X										
	Gratin de chou-fleur BIO							X							
	Pâtisserie	X		X				X	X				X		

X : Présence

T : Traces

RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 24 au 28 novembre 2025

Lundi

Salade iceberg
et fromage



Sauté de veau
BIO



Pâtes BIO



Fruits



Mardi

Velouté de
courgettes au kiri



Sauté de porc
fermier



Purée de courges



Ossau Iraty AOP



Mercredi

Tajine de légumes
et légumineuses
BIO



Semoule BIO



Fromage blanc
BIO



Fruits



Jeudi

Carottes râpées
et fromage



Poisson MSC



Gratin de
brocoli BIO



Pâtisserie

Vendredi

Mâche avec
fromage, vinaigrette
au miel



Rôti de dinde



Haricots blancs

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)



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

Produits ou plats du menu contenant des allergènes

Menus du 24 au 28 novembre 2025

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
24/11	Salade iceberg et fromage							X			T		X		
	Sauté de veau BIO	T					T	T			T				
	Pâtes BIO	X		T			T		T			T			
25/11	Velouté de courgettes au kiri							X							
	Sauté de porc fermier	T					T	T			T				
	Purée de courges	X						X							
	Fromage blanc et crème de marrons							X							
26/11	Tajine de légumes et légumineuses BIO	X						X					X		
	Semoule BIO	X					T		T			T			
	Fromage AOP							X							
27/11	Vinaigrette										T		X		
	Poisson				X										
	Gratin de brocoli BIO							X							
	Pâtisserie	X		X			T	X							
28/11	Vinaigrette										X		X		

X : Présence

T : Traces

RESTAURATION SCOLAIRE

Semaine du 1 au 5 décembre 2025

Lundi

Asperges sauce
Bulgare

Poisson MSC



Blé BIO



Cantal AOP



Mardi

Soupe de
vermicelles

Poulet fermier



Choux fleurs BIO



Yaourt BIO



Mercredi

Betteraves au
fromage



Boulettes de Bœuf
BIO



Carottes BIO



Fruits



Jeudi

Carottes
râpées



Saucisses de
porc fermier



Pâtes BIO

Laitage



Vendredi

Œufs mayonnaise
sur lit de salade



Riz BIO



Sauce tomate aux
légumes BIO



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 1 au 5 décembre 2025

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
1/12	Sauce Bulgare			X				X							
	Poisson				X										
	Blé BIO	X													
	Fromage AOP							X							
2/12	Soupe de vermicelles	X		T			X	T		T	T				
	Yaourt BIO							X							
3/12	Vinaigrette										T		X		
	Boulettes de bœuf BIO	X					X								
4/12	Vinaigrette										T		X		
	Pâtes BIO	X													
	Laitage BIO							X							
5/12	Œuf mayonnaise sur lit de salade	T		X			T	T			X				
	Sauce tomate aux légumes BIO	T						T		T	T	T			

X : Présence

T : Traces

RESTAURATION SCOLAIRE

Semaine du 8 au 12 décembre 2025



* Aide UE à destination des écoles

Lundi

Velouté de
carottes et
fromage fondu



Poisson MSC



Gratin de
brocoli BIO



Pâtisserie

Mardi

Velouté de
butternut

Sauté de porc
fermier



Purée de pommes
de terre



Fromage blanc
BIO



Mercredi

Salade verte



Raviolis aux
épinards



Fromage AOP *



Fruits



Jeudi

Salade iceberg
et fromage



Rôti de veau BIO



Pâtes BIO



Fruits



Vendredi

Soupe de pâtes

Pilons de poulet



Gratin de
courgettes BIO



Fruits



Agriculture
biologique



Produits
locaux



Produits
fermiers



Pêche
durable



Label
Rouge



IGP



AOP



AOC



Viandes de
France



Fruits et
légumes de
France



Certification
Environnementale
Niveau 2

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

Produits ou plats du menu contenant des allergènes

Menus du 8 au 12 décembre 2025



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
08/12	Velouté de carottes							X							
	Poisson				X										
	Gratin de brocoli BIO							X							
	Pâtisserie	X		X			T	X							
09/12	Velouté de butternut							X							
	Sauté de porc fermier	T					T	T			T				
	Purée de pommes de terre	X						X							
	Fromage blanc BIO							X							
10/12	Vinaigrette	X						X			X		X		
	Raviolis aux épinards BIO	X					T		T			T			
	Fromage AOP							X							
11/12	Salade iceberg et fromage							X			T		X		
	Pâtes BIO	X		T			T		T			T			
12/12	Vinaigrette										X		X		
	Gratin de courgettes							X							

X : Présence

T : Traces