

RESTAURATION SCOLAIRE

Semaine du 15 au 19 décembre 2025

Lundi

Velouté de
poireaux et pdt

Rôti de dinde



Haricots verts

BIO



Fruits



Mardi

Taboulé

Rôti de porc fermier



Gratin de chou-
fleur BIO



St Nectaire AOP



Mercredi

Salade verte



Brandade de
poisson MSC



Laitage BIO



Jeudi

REPAS DE NOËL

Vendredi

Velouté de
lentilles BIO



Raviolis aux
épinards BIO



Fromage blanc
sucré 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 15 au 19 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
15/12	Velouté de poireaux et pdt	X													
16/12	Vinaigrette										T		X		
	Gratin de chou-fleur BIO							X							
	Laitage							X							
17/12	Vinaigrette										T		X		
	Brandade de poisson MSC	T		T	X			X		T					
	Fromage AOP							X							
19/12	Velouté de lentilles BIO							X							
	Raviolis aux épinards	X		X				X							
	Fromage blanc sucré BIO							X							

X : Présence

T : Traces

RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 05 au 10 janvier 2026



* Aide UE à destination des écoles

Lundi

Asperges sauce
Bulgare

Moules MSC



Riz BIO



Tomme
Catalane AOP *



Mardi

Salade et fromage



Tajine de légumes



Blé BIO



Galettes des Rois

Mercredi

Betteraves au
fromage



Boulettes de Bœuf
BIO



Carottes BIO



Fruits



Jeudi

Carottes
râpées



Saucisses de
porc fermier



Lentilles

Laitage



Vendredi

Soupe de
légumes

Sauté de poulet



Pâtes BIO

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)



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

Produits ou plats du menu contenant des allergènes

Menus du 05 au 10 janvier 2026

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
13/01	Sauce Bulgare			X				X							
	Poisson				X										
	Blé BIO	X													
	Fromage AOP							X							
14/01	Soupe de vermicelles	X		T			X	T		T	T				
	Yaourt BIO							X							
15/01	Vinaigrette										T		X		
	Boulettes de bœuf BIO	X					X								
16/01	Vinaigrette										T		X		
	Laitage BIO							X							
17/01	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 12 au 16 janvier 2026



* Aide UE à destination des écoles

Lundi

Velouté de
poireaux et pdt

Sauté de dinde



Haricots verts
BIO



Fruits



Mardi

Taboulé

Rôti de porc
fermier



Gratin de
brocolis BIO



Laitage BIO

Mercredi

Salade verte



Brandade de
poisson MSC



Fromage AOP *



Jeudi

Velouté de lentilles
BIO



Raviolis aux
épinards



Fromage blanc
sucré BIO



Fruits



Vendredi

Betteraves crues



Boulettes
d'agneau BIO



Riz BIO



Pâtisserie



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 que

Produits ou plats du menu contenant des allergènes

Menus du 12 au 16 janvier 2026

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
12/01	Velouté de poireaux et pdt	X													
	Sauté de dinde	T					T	T			T				
13/01	Gratin de brocolis BIO							X							
	Laitage BIO							X							
14/01	Vinaigrette										T		X		
	Brandade de poisson MSC	T		T	X			X		T					
	Fromage AOP							X							
15/01	Velouté de lentilles BIO							X							
	Raviolis aux épinards	X		X				X							
	Fromage blanc sucré BIO							X							
16/01	Betteraves										T		X		
	Boulettes d'agneau	X					X								
	Pâtisserie	X		X			T	X							

X : Présence

T : Traces