

MENUS

des vacances d'été

Semaine du 6 au 10 juillet 2026



LUNDI

Quiche au
fromage

Poulet

Haricots Verts

Melon

MARDI

Pâté de porc
fermier

Saucisses de porc
fermier

Carottes

Fromage AOP

MERCREDI

Salade de pâtes

Œufs durs

Fromage AOP

Abricots

JEUDI

Tomates et
fromage

Paupiettes de
veau

Blé BIO

Nectarine

VENDREDI

Concombre feta

Poisson MSC

Courgettes

Crème dessert



NOS ENGAGEMENTS POUR VOS ENFANTS



Produits
bio



Produits
locaux



Menu
végétarien



Les menus peuvent être
modifiés selon les
livraisons.

UNE ALIMENTATION SAIN ET ÉQUILIBRÉE

Nos menus sont élaborés dans le
respect de la loi EGAlim et favorisent
des produits frais, de saison et de qualité.

Communauté de Communes
Astarac Arros en Gascogne

19 avenue de Gascogne 32730
Villecomtal sur Arros

cdcaag.fr

05 62 64 84 51



Produits ou plats du menu contenant des allergènes

Menus du 6 au 10 juillet 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
06/07	Quiche au fromage	X						X							
07/07	Pâté de porc fermier	X						X					X		
	Fromage AOP							X							
08/07	Salade de pâtes	X						X			X		X		
	Œufs durs			X											
	Fromage AOP							X							
05/05	Tomates et fromage							X			T		X		
	Paupiettes de veau							X							
	Blé BIO	X						X							
06/05	Concombre feta							X			X		X		
	Poisson MSC				X										
	Crème dessert	T						X	T						

X : Présence

T : Traces

MENUS

des vacances d'été

Semaine du 13 au 17 juillet 2026



LUNDI

Pastèque

Rôti de porc
fermier

Riz BIO

Fruits

MARDI

FERIE

MERCREDI

Betteraves

Poisson MSC

Semoule BIO

Yaourt BIO

JEUDI

Melon

Boulettes de
bœuf

Ratatouille et
coquillettes

Pâtisserie

VENDREDI

Salade de lentilles
BIO

Raviolis aux
épinards BIO

Conté AOP

Profitez
de l'été
et des bons
moments !

NOS ENGAGEMENTS
POUR VOS ENFANTS



Produits
bio



Produits
locaux



Menu
végétarien

Les menus peuvent être
modifiés selon les livraisons.

UNE ALIMENTATION SAINES
ET ÉQUILIBRÉE

Nos menus sont élaborés dans le
respect de la loi EGalim et favorisent
des produits frais, de saison et de qualité.

Communauté de Communes
Astarac Arros en Gascogne

19 avenue de Gascogne 32730

Villecomtal sur Arros

🌐 cdcaag.fr

☎ 05 62 64 84 51

Produits ou plats du menu contenant des allergènes

Menus du 13 au 17 juillet 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
15/07	Vinaigrette										X		X		
	Poisson MSC				X										
	Yaourt BIO							X							
16/07	Boulettes de bœuf	X					X								
	Ratatouille et coquillettes	X						X		X					
	Pâtisserie	X						X							
17/07	Salade de lentilles BIO	X									X		X		
	Raviolis aux épinards BIO	X		X			T	X			X				
	Conté BIO							X							

X : Présence

T : Traces

Un été plein
de saveurs et
de bonne humeur !



MENUS

des vacances d'été

Semaine du 20 au 24 juillet 2026



LUNDI

Concombre

Poisson MSC

Pâtes BIO

Fromage AOP

MARDI

Taboulé

Sauté de dinde

Haricots verts

Yaourt BIO

MERCREDI

Salade de blé

Jambon blanc

Fromage AOP

Fruits

JEUDI

Tomate
mozzarella

Saucisse de porc
fermier

Poêlée de
légumes

Fruits

VENDREDI

Salade verte

Gigot d'agneau
BIO

Pommes de terre

Yaourt BIO



LOCAL
FRAIS
DE SAISON

NOS ENGAGEMENTS
POUR VOS ENFANTS



Produits
bio



Produits
locaux



Menu
végétarien

Les menus peuvent être
modifiés selon les
livraisons.

UNE ALIMENTATION SAINTE
ET ÉQUILIBRÉE

Nos menus sont élaborés dans le
respect de la loi EGAlim et favorisent
des produits frais, de saison et de qualité.

Communauté de Communes
Astarac Arros en Gascogne

19 avenue de Gascogne 32730

Villecomtal sur Arros

cdcaag.fr

05 62 64 84 51

Produits ou plats du menu contenant des allergènes

Menus du 20 au 24 juillet 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
20/07	Vinaigrette										X		X		
	Poisson MSC				X										
	Pâtes BIO	X													
	Fromage AOP							X							
21/07	Taboulé	X	T	T	T		T	T	T	T	T				T
	Sauté de dinde	T					T	T			T				
	Yaourt BIO							X							
22/07	Salade de blé	X									X		X		
	Jambon blanc												T		
	Fromage AOP							X							
23/07	Tomates mozzarella							X			X		X		
	Poêlée de légumes	X			X			X							
24/07	Salade verte									T					
	Yaourt BIO							X							

X : Présence

T : Traces



Cet été,
on se régale
et on profite à
fond !

MENUS

des vacances d'été

Semaine du 27 au 31 juillet 2026



LUNDI



PIQUE NIQUE

MARDI



Tomates feta

Burguer

Potatoes

Glace

MERCREDI



Salade verte

Curry de lentilles
BIO

Riz BIO

Pâtisserie

JEUDI



Taboulé

Saucisses

Poêlée de
légumes BIO

Laitage BIO

VENDREDI



Melon

Poisson MSC

Semoule BIO

Fromage AOP



LOCAL
FRAIS
DE SAISON

NOS ENGAGEMENTS
POUR VOS ENFANTS



Produits
bio



Produits
locaux



Menu
végétarien



Les menus peuvent être
modifiés selon les
livraisons.

UNE ALIMENTATION SAINE
ET ÉQUILIBRÉE

Nos menus sont élaborés dans le
respect de la loi EGAlim et favorisent
des produits frais, de saison et de qualité.

Communauté de Communes
Astarac Arros en Gascogne

19 avenue de Gascogne 32730
Villecomtal sur Arros

cdcaag.fr

05 62 64 84 51



Produits ou plats du menu contenant des allergènes

Menus du 27 au 31 juillet 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
28/07	Tomates feta							X			X		X		
	Burguer	X						X		T	T	T			
	Glace							X							
29/07	Salade verte										X		X		
	Curry de lentilles BIO	X													
	Pâtisserie	X		X			X	X							
30/07	Taboulé	X	T	T	T		T	T	T	T	T				T
	Poêlée de légumes BIO									T					
	Laitage BIO							X							
31/07	Poisson MSC	X			X			X							
	Semoule BIO	X													
	Fromage AOP							X							

X : Présence

T : Traces



MENUS

des vacances d'été

Semaine du 3 au 7 août 2026



LUNDI

Mâche

Rôti de porc
fermier

Pâtes BIO

Fromage
AOP



MARDI

Betteraves
mozzarella

Paupiette de veau

Gratin de
courgette

Fruits

MERCREDI

Pique Nique

JEUDI

Melon

Poulet fermier

Ratatouille BIO

Laitage BIO

VENDREDI

Salade de tomate

Beignets de
calamar

Haricots verts BIO

Fromage AOP



LOCAL
FRAIS
DE SAISON



NOS ENGAGEMENTS
POUR VOS ENFANTS



Produits
bio



Produits
locaux



Menu
végétarien



Les menus peuvent être
modifiés selon les
livraisons.

UNE ALIMENTATION SAINES
ET ÉQUILIBRÉE

Nos menus sont élaborés dans le
respect de la loi EGalim et favorisent
des produits frais, de saison et de qualité.



Communauté de Communes
Astarac Arros en Gascogne

19 avenue de Gascogne 32730
Villecomtal sur Arros

 cdcaag.fr

 05 62 64 84 51

PARTAGER

DÉCOUVRIR

SE RÉGALER

Produits ou plats du menu contenant des allergènes

Menus du 3 au 7 août 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
03/08	Vinaigrette										X		X		
	Pâtes BIO	X													
	Fromage AOP							X							
04/08	Betteraves mozzarella							X			X		X		
	Paupiettes de veau	X					X								
	Gratin de courgettes							X							
05/08	Ratatouille BIO									X					
	Laitage BIO	X					X								
	Vinaigrette										X		X		
07/08	Beignets de calamar	X													X
	Fromage AOP							X							

X : Présence

T : Traces



MENUS

des vacances d'été

Semaine du 10 au 14 août 2026



LUNDI

Taboulé

Poulet fermier

Haricots vert BIO

Fruits

MARDI

Salade verte et
fromage

Pâtes BIO

Sauce bolo végété

Laitage BIO

MERCREDI

SORTIE

JEUDI

Salade de tomate

Poisson MSC

Riz BIO

Fromage AOP

VENDREDI

Concombre sauce
Bulgare

Boulettes
d'agneau

Semoule BIO

Laitage BIO

DU LOCAL
DU FRAIS
DU SAISON
DU BON !



NOS ENGAGEMENTS
POUR VOS ENFANTS



Produits
bio



Produits
locaux



Menu
végétarien



Les menus peuvent être
modifiés selon les
livraisons.

UNE ALIMENTATION SAINTE
ET ÉQUILIBRÉE

Nos menus sont élaborés dans le
respect de la loi EGalim et favorisent
des produits frais, de saison et de qualité.

Communauté de Communes
Astarac Arros en Gascogne

19 avenue de Gascogne 32730

Villecomtal sur Arros

cdcaag.fr

05 62 64 84 51

VACANCES

DÉTENTE

SOLEIL

PLAISIR !

Produits ou plats du menu contenant des allergènes

Menus du 10 au 14 août 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
10/08	Taboulé	X	T	T	T		T	T	T	T	T				T
11/08	Salade verte et fromage							X			X		X		
	Pâtes BIO	X						X							
	Sauce bolo végétal	T				T			T	T	T				
	Laitage BIO							X							
13/08	Vinaigrette										X		X		
	Poisson MSC				X										
	Fromage AOP	X													
14/08	Sauce bulgare										X		X		
	Boulettes d'agneau	X					X								
	Semoule BIO														
	Laitage BIO							X							

X : Présence

T : Traces