

MENUS

des cantines scolaires

Les saveurs d'automne
dans nos assiettes !

Semaine du 21 au 25 septembre 2026

LUNDI

Salade de lentilles
BIO



Sauté de poulet label



Carottes BIO



Fruits



MARDI

Salade de riz BIO



Saucisses de porc
fermier



Haricots verts BIO



Yaourt BIO



MERCREDI

Salade de tomates



Poisson pané MSC



Purée de p.d.t



Fromage AOP



JEUDI

Carottes



Chili sin carne BIO



Riz BIO



Fruits



VENDREDI

Salade et fromage



Rôti de veau BIO



Haricots coco

Fromage AOP



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.

RESTAURATION SCOLAIRE

Communauté de Communes
AStarac Arros en Gascogne

☎ 05 62 64 84 51

✉ restauration@cdcaag.fr

LOCAL
DE SAISON
ET GOURMAND !

Produits ou plats du menu contenant des allergènes

Menus du 22 au 26 septembre 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
21/09	Salade de lentilles BIO							X			X		X		
	Sauté de poulet label	T					T	X			T				
	Carottes BIO							X							
22/09	Salade de riz BIO														
	Yaourt BIO							X			X		X		
23/09	Salade de tomates										X		X		
	Poisson pané MSC	X			X										
	Purée de p.d.t							X							
	Fromage AOP							X							
24/09	Carottes							X			X		X		
	Chili sin carne	T					T	X			T				
25/09	Salade verte et fromage							X			X		X		
	Fromage AOP							X							

X : Présence

T : Traces

MENUS

des cantines scolaires

Semaine du 28 septembre au 2 octobre 2026

LOCAL

DE SAISON

ÉQUILIBRÉ

GOURMAND



LUNDI

Tomates



Poulet fermier



Pommes de terre



Cantal AOP



MARDI

Concombres



Sauté de porc
fermier



Riz BIO



Yaourt BIO



MERCREDI

Betteraves et
dés de fromage



Lasagnes au
bœuf BIO



Fruits



JEUDI

Asperges

Poisson



Blé BIO



Laitage BIO



VENDREDI

Œuf dur mayo,
sur lit de salade



Couscous végété

Semoule BIO



Fruits



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.

RESTAURATION SCOLAIRE

Communauté de Communes
Astarac Arros en Gascogne

05 62 64 84 51

restauration@cdcaag.fr

Produits ou plats du menu contenant des allergènes

Menus du 28 septembre au 2 octobre 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
28/09	Vinaigrette	X						X		T	T	T	X		
	Cantal AOP							X							
29/09	Concombres (sauce)	X									T		X		
	Sauté de porc fermier	T					T	T			T				
	Yaourt BIO							X							
30/09	Betteraves et dés de fromage	X						X		T	T	T	X		
	Lasagnes au bœuf BIO	X		X				X							
01/10	Salade de pâtes BIO	X						X		T	T	T	X		
	Poisson				X			X							
	Blé BIO	X													
	Laitage BIO							X							
02/10	Œuf dur mayo			X				X			T				
	Couscous végété	T					T	T			T				
	Semoule BIO	X													

X : Présence

T : Traces

MENUS

des cantines scolaires

Les saveurs
d'automne
dans nos assiettes !
♥



Semaine du 5 au 9 octobre 2026

LUNDI

Salade verte



Poulet Basquaise



Riz BIO



Comté AOP



MARDI

Potage de pâtes BIO



Poisson MSC



Gratin de brocolis BIO



Laitage BIO



MERCREDI

Asperges

Boulettes de viande BIO



Pdt sautées



Fruits



JEUDI

Velouté de lentilles BIO



Pizza aux fromages AOP



Laitage BIO



Fruits



VENDREDI

Concombres sauce
bulgare



Daube de Bœuf BIO



Carottes BIO



Pâtisserie

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.

RESTAURATION SCOLAIRE

Communauté de Communes
Astarac Arros en Gascogne

☎ 05 62 64 84 51

✉ restauration@cdcaag.fr

Produits ou plats du menu contenant des allergènes

Menus du 5 au 9 octobre 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
05/10	Vinaigrette										X		X		
	Poulet Basquaise	T					T	T			T				
	Comté AOP							X							
06/10	Potage de pâtes BIO	X					T		T			T			
	Poisson MSC				X										
	Gratin de brocolis BIO							X							
	Laitage BIO							X							
07/10	Asperges							X							
08/10	Velouté de lentilles	T						X			X		X		
	Pizza aux fromages AOP	X						X							
	Laitage BIO							X							
09/10	Sauce Bulgare			X				X							
	Daube de Bœuf BIO	T					T	T		T					
	Carottes BIO							X							
	Pâtisserie	X		X				X	T						

X : Présence

T : Traces

MENUS

des cantines scolaires

Semaine du 12 au 16 octobre 2026

LOCAL
DE SAISON
ÉQUILIBRÉ

LUNDI

Taboulé

Poulet fermier



Gratin de
butternut au
fromage BIO



Fruits



MARDI

Menu à thème
AUTOMNE

Consultez
l'affiche sur site



MERCREDI

Carottes râpées



Poisson MSC



Purée de pdt



Fromage AOP



JEUDI

Betteraves CE2



Lasagnes Végé BIO



Fromage AOP



Fruits



VENDREDI

Salade iceberg



Saucisses de porc
fermier



Lentilles BIO



Yaourt BIO



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.

RESTAURATION SCOLAIRE

Communauté de Communes
Astarac Arros en Gascogne

☎ 05 62 64 84 51

✉ restauration@cdcaag.fr



Produits ou plats du menu contenant des allergènes

Menus du 12 au 16 octobre 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
12/10	Taboulé	X	T	T	T		T		T	T	T		X		
	Gratin de butternut							X							
13/10	Vinaigrette										T		X		
	Boulettes sauce aux abricots	X					X								
	Pâtes BIO	X					T		T			T			
	Laitage BIO							X							
14/10	Vinaigrette										T		X		
	Poisson				T										
	Lasagnes végété BIO	X						X							
	Purée de pommes de terre							X							
	Fromage AOP							X							
15/10	Vinaigrette										T		X		
	Lasagnes végété	X						X	T	T	T				
	Fromage AOP							X							
16/10	Vinaigrette							X			T		X		
	Yaourt BIO							X							

X : Présence

T : Traces

MENUS

des cantines scolaires

Les saveurs
d'automne
dans nos assiettes !

Semaine du 2 au 6 novembre 2025

LUNDI

Potage de légumes et
pdt



Boulettes de Bœuf BIO



Butternut BIO



Fruits



MARDI

Salade verte



Boulettes d'agneau
BIO



Pâtes BIO



Fromage blanc BIO



MERCREDI

Velouté de légumes



Rôti de dinde



Ratatouille BIO



Fromage AOP



JEUDI

Asperges



Brandade de
poisson MSC



Laitage BIO



VENDREDI

Haricots verts en
salade



Poulet fermier



Potatoes



Fruits



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.

RESTAURATION SCOLAIRE

Communauté de Communes
Astarac Arros en Gascogne

☎ 05 62 64 84 51

✉ restauration@cdcaag.fr

Produits ou plats du menu contenant des allergènes

Menus du 3 au 7 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
02/11	Boulettes de bœuf BIO	T						T		T	T	T			
03/11	Salade							X			T		X		
	Boulettes d'agneau BIO	X					X	X							
	Pâtes BIO	X						X							
	Fromage blanc BIO							X							
04/11	Velouté de légumes							X							
	Fromage AOP							X							
05/11	Vinaigrette										T		X		
	Brandade de poisson							X					X		
	Laitage BIO							X			T		X		
06/11	Vinaigrette										T		X		

X : Présence

T : Traces

MENUS

des cantines scolaires

Manger local
et de saison,
c'est bon pour les enfants
et pour la planète !



Semaine du 9 au 13 novembre 2026

LUNDI

Velouté de
potimarron et pdt



Sauté de porc



Carottes BIO



Fruits



MARDI

Salade coleslaw



Blanquette de poulet



Riz BIO



Laitage BIO



MERCREDI

FERIE

JEUDI

Betteraves CE2



Couscous BIO
Végé



Semoule BIO



Fromage BIO



VENDREDI

Potage de légumes



Poisson MSC



Blé BIO



Fruits



**NOS ENGAGEMENTS
POUR VOS ENFANTS**



Produits
bio



Produits
locaux



Menu
végétarien



Les menus peuvent être
modifiés selon les
livraisons.



**UNE ALIMENTATION SAINE
ET ÉQUILBRÉE**

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

RESTAURATION SCOLAIRE

Communauté de Communes
Astarac Arros en Gascogne



05 62 64 84 51



restauration@cdcaag.fr

Produits ou plats du menu contenant des allergènes

Menus du 9 au 13 novembre 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
09/11	Velouté de potimarron							X							
	Sauté de porc	T					T	T			T				
10/11	Vinaigrette										X		X		
	Blanquette de poulet							X							
	Laitage BIO							X							
12/11	Vinaigrette										X		X		
	Couscous végété BIO									T					
	Semoule BIO	X					T		T			T			
	Fromage BIO							X							
13/11	Poisson MSC				X										
	Blé BIO	X													

X : Présence

T : Traces

MENUS

des cantines scolaires

Semaine du 29 septembre au 3 octobre 2025

Les saveurs
d'automne
dans nos assiettes !

LUNDI

Potage de légumes



Blanc de poulet



Pommes de terre



Cantal AOP



MARDI

Carottes râpées



Lasagnes au bœuf



Yaourt BIO



MERCREDI

Betteraves et dés de
fromage



Sauté de porc fermier



Carottes



Fruits



JEUDI

Potage de pommes
de terre



Poisson



Poêlée de légumes



Laitage BIO



VENDREDI

Salade verte



Curry de lentilles
BIO au lait de coco



Semoule BIO



Fruits



NOS ENGAGEMENTS POUR VOS ENFANTS



Produits
bio



Produits
locaux



Menu
végétarien

Les menus peuvent être
modifiés selon les
livraisons.

UNE ALIMENTATION SAINE ET ÉQUILBRÉE

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

RESTAURATION SCOLAIRE

Communauté de Communes
AStarac Arros en Gascogne

05 62 64 84 51

restauration@cdcaag.fr

Produits ou plats du menu contenant des allergènes

Menus du 29 septembre au 3 octobre 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
29/09	Cantal AOP							X							
30/09	Carottes râpées (sauce)	X									T		X		
	Lasagnes au bœuf BIO	X		X				X							
	Yaourt BIO							X							
02/10	Betteraves et dés de fromage	X						X		T	T	T	X		
	Sauté de porc fermier	T					T	T			T				
03/10	Salade de pâtes BIO	X						X		T	T	T	X		
	Poisson				X										
	Laitage BIO							X							
03/10	Vinaigrette			X				X			T				
	Curry de lentilles BIO	X					T	X			T				
	Semoule BIO	X													

X : Présence

T : Traces