ASTARAC ARROS EN GASCOGNE
COMMUNAUTÉ DE COMMUNES

MENUS
des cantines scolaires

Les saveurs d'automne dans nos assiettes !

Semaine du 21 au 25 septembre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de lentilles BIO	Salade de riz BIO	Salade de tomates	Carottes	Salade et fromage
Sauté de poulet label	Saucisses de porc fermier	Poisson pané MSC	Chili sin carne BIO	Rôti de veau BIO
Carottes BIO	Haricots verts BIO	Purée de p.d.t	Riz BIO	Haricots coco
Fruits	Yaourt BIO	Fromage AOP	Fruits	Fromage AOP

LOCAL DE SAISON ET GOURMAND !

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.

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

ASTARAC ARROS EN GASCOGNE
COMMUNAUTÉ DE COMMUNES

Menus du 22 au 26 septembre 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
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

ASTARAC ARROS EN GASCOGNE
COMMUNAUTÉ DE COMMUNES

MENUS des cantines scolaires

LOCAL
DE SAISON
ÉQUILIBRÉ
GOURMAND

Semaine du 28 septembre au 2 octobre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tomates	Concombres	Betteraves et dés de fromage	Asperges	Œuf dur mayo, sur lit de salade
Poulet fermier (Produits locaux, Bienvenue à la ferme)	Sauté de porc fermier (Produits locaux, Bienvenue à la ferme)	Lasagnes au bœuf BIO	Poisson (Pêche durable MSC)	Couscous végé
Pommes de terre	Riz BIO	Fruits	Blé BIO	Semoule BIO
Cantal AOP	Yaourt BIO		Laitage 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 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

ASTARAC ARROS EN GASCOGNE
COMMUNAUTÉ DE COMMUNES

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 végé	T					T	T			T				
	Semoule BIO	X													

X : Présence
T : Traces

ASTARAC ARROS EN GASCOGNE
COMMUNAUTÉ DE COMMUNES

MENUS des cantines scolaires

Les saveurs d'automne dans nos assiettes !



Semaine du 5 au 9 octobre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade verte	Potage de pâtes BIO	Asperges	Velouté de lentilles BIO	Concombres sauce bulgare
Poulet Basquaise	Poisson MSC	Boulettes de viande BIO	Pizza aux fromages AOP	Daube de Bœuf BIO
Riz BIO	Gratin de brocolis BIO	Pdt sautées	Laitage BIO	Carottes BIO
Comté AOP	Laitage BIO	Fruits	Fruits	Pâtisserie

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.

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

ASTARAC ARROS EN GASCOGNE
COMMUNAUTÉ DE COMMUNES

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

ASTARAC ARROS EN GASCOGNE
COMMUNAUTÉ DE COMMUNES

MENUS des cantines scolaires

LOCAL
DE SAISON
ÉQUILIBRÉ

Semaine du 12 au 16 octobre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Taboulé	Menu à thème AUTOMNE	Carottes râpées	Betteraves CE2	Salade iceberg
Poulet fermier	Consultez l'affiche sur site	Poisson MSC	Lasagnes Végé BIO	Saucisses de porc fermier
Gratin de butternut au fromage BIO		Purée de pdt	Fromage AOP	Lentilles BIO
Fruits		Fromage AOP	Fruits	Yaourt BIO

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.

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

ASTARAC ARROS EN GASCOGNE
COMMUNAUTÉ DE COMMUNES

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 végé BIO	X						X							
	Purée de pommes de terre							X							
	Fromage AOP							X							
15/10	Vinaigrette										T		X		
	Lasagnes végé	X						X	T	T	T				
	Fromage AOP							X							
16/10	Vinaigrette							X			T		X		
	Yaourt BIO							X							

X : Présence
T : Traces

ASTARAC ARROS EN GASCOGNE
COMMUNAUTÉ DE COMMUNES

MENUS des cantines scolaires

Les saveurs d'automne dans nos assiettes !

Semaine du 2 au 6 novembre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage de légumes et pdt	Salade verte	Velouté de légumes	Asperges	Haricots verts en salade
Boulettes de Bœuf BIO	Boulettes d'agneau BIO	Rôti de dinde	Brandade de poisson MSC	Poulet fermier
Butternut BIO	Pâtes BIO	Ratatouille BIO	Laitage BIO	Potatoes
Fruits	Fromage blanc BIO	Fromage AOP		Fruits

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.

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 2 au 6 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
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

ASTARAC ARROS EN GASCOGNE
COMMUNAUTÉ DE COMMUNES

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	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Velouté de potimarron et pdt	Salade coleslaw	FERIE	Betteraves CE2 (Certification Environnementale Niveau 2)	Potage de légumes
Sauté de porc (Produits locaux, Bienvenue à la ferme)	Blanquette de poulet		Couscous BIO Végé	Poisson MSC
Carottes BIO	Riz BIO		Semoule BIO	Blé BIO
Fruits	Laitage BIO		Fromage 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 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

ASTARAC ARROS EN GASCOGNE
COMMUNAUTÉ DE COMMUNES

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 végé BIO									T					
	Semoule BIO	X					T		T			T			
	Fromage BIO							X							
13/11	Poisson MSC				X										
	Blé BIO	X													

X : Présence
T : Traces

ASTARAC ARROS EN GASCOGNE
COMMUNAUTÉ DE COMMUNES

MENUS des cantines scolaires

Les saveurs d'automne dans nos assiettes !

Semaine du 16 au 20 novembre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage de légumes	Carottes râpées	Betteraves et dés de fromage	Potage de pommes de terre	Salade verte
Blanc de poulet (Produits locaux, Bienvenue à la ferme)	Lasagnes au bœuf BIO	Sauté de porc fermier (Produits locaux, Bienvenue à la ferme)	Poisson (Pêche durable MSC)	Curry de lentilles BIO au lait de coco
Pommes de terre	Yaourt BIO	Carottes	Poêlée de légumes	Semoule BIO
Cantal AOP		Fruits	Laitage 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 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 16 au 20 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
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