

# RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 18 au 22 novembre 2024

**Lundi**

Salade verte



Paupiettes de  
veau BIO



Pâtes BIO



Fromage BIO



**Mardi**

Betteraves et  
fromage AOP



Sauté de dinde



Semoule BIO



Fruits



**Mercredi**

Salade de  
mâche et  
fromage AOP



Lasagnes de  
Bœuf BIO



Compote

**Jeudi**

Carottes râpées



Boulettes  
d'agneau BIO



Flageolets

Yaourt BIO



**Vendredi**

Soupe de  
vermicelles

Poisson MSC



Gratin de chou-  
fleur BIO au  
fromage AOP



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 18 au 22 novembre 2024

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
18/11	Vinaigrette										T		X		
	Paupiettes BIO	X					X	X							
	Pâtes BIO	X		T			T		T			T			
	Fromage BIO							X							
19/11	Vinaigrette										T		X		
	Fromage AOP							X							
	Sauté de dinde	T					T	T			T				
	Semoule	X					T		T						
20/11	Vinaigrette										T		X		
	Lasagnes au bœuf BIO	X						X							
21/11	Vinaigrette										T		X		
	Boulettes d'agneau BIO	X					X	X							
	Yaourt BIO							X							
22/11	Soupe de vermicelles	T		X						T					
	Poisson MSC				X										
	Gratin de chou-fleur BIO au fromage AOP							X							

X : Présence

T : Traces

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

# RESTAURATION SCOLAIRE

Semaine du 25 au 29 novembre 2024

COMMUNAUTÉ  
DE COMMUNES

## Lundi

Velouté de courges  
BIO au fromage  
fondu



Poisson MSC



Blé BIO sauce  
tomate



Fruits



## Mardi

Salade coleslaw



Rôti de porc



Pommes rissolées  
BIO



Camembert AOP



## Mercredi

Curry aux lentilles  
BIO



Semoule BIO



Fromage AOP



Fruits



## Jeudi

Betteraves râpées  
au fromage



Bœuf BIO



Carottes BIO



Pâtisserie

## Vendredi

Velouté de  
légumes



Poulet fermier



Petits pois



Yaourt BIO



- 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

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

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](http://cdcaag.fr) 05 62 64 84 51 [accueil@cdcaag.fr](mailto:accueil@cdcaag.fr)

# Produits ou plats du menu contenant des allergènes

Menus du 25 au 29 novembre 2024

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
25/11	Velouté de courgettes BIO							X							
	Poisson				X			X							X
	Blé BIO sauce tomate	X					T		T			T			
26/11	Vinaigrette										X		X		
	Camembert AOP							X							
27/11	Curry aux lentilles	T								T	T	T			
	Semoule BIO	X													
	Fromage AOP							X							
28/11	Vinaigrette										X		X		
	Bœuf BIO	X						X		T	T	T			
	Pâtisserie	X		X				X	X				X		
29/11	Velouté de légumes							X							
	Yaourt BIO							X							

X : Présence

T : Traces

# RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 2 au 6 décembre 2024

**Lundi**

Salade iceberg



Blanquette de  
veau BIO



Riz BIO



Gouda BIO



**Mardi**

Velouté de  
lentilles BIO



Tartiflette végé  
au fromage AOP



Compote

Biscuit

**Mercredi**

Pâté, cornichons

Poisson MSC



Blé BIO



Yaourt aux fruits  
BIO



**Jeudi**

Carottes râpées



Sauté de porc  
fermier



Haricots blancs

Crème Anglaise  
et biscuit

**Vendredi**

Vermicelles à la  
tomate

Rôti de dinde



Gratin de  
chou-fleur BIO au  
fromage AOP



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.*

# Produits ou plats du menu contenant des allergènes

## Menus du 2 au 6 décembre 2024

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
02/12	Vinaigrette										T		X		
	Blanquette de veau BIO							X							
	Gouda BIO							X							
03/12	Velouté de lentilles							X			T		X		
	Tartiflette							X							
	Biscuit	X					T		T						
04/12	Pâté, cornichons	X						X					X		
	Poisson MSC				X										
	Blé BIO	X													
	Yaourt aux fruits BIO							X							
05/12	Vinaigrette										T		X		
	Sauté de porc fermier	T					T	T			T				
	Crème anglaise			X				X							
06/12	Vermicelles à la tomate	T		X						T					
	Gratin de chou-fleur							X							

X : Présence

T : Traces

# RESTAURATION SCOLAIRE

Semaine du 9 au 13 décembre 2024

## Lundi

Potage des pois cassés BIO



Omelette au fromage

Pâtes BIO



Fruits



## Mardi

Carottes râpés



Rôti de porc fermier



Ecrasé de potimarron

Tarte aux pommes

## Mercredi

Salade verte



Boulettes d'agneau BIO



Semoule BIO



Comté AOP



## Jeudi

Quiche Lorraine

Blanc de poulet label



Haricots verts

Yaourt BIO



## Vendredi

Betteraves et fromage



Poisson MSC



Blé 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 9 au 13 décembre 2024

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
09/12	Potage de pois cassés BIO	X													
	Omelette au fromage				X			X							
	Pâtes BIO	X		T			T		T			T			
10/12	Vinaigrette										T		X		
	Écrasé de potimarron							X							
	Tarte aux pommes crumble	X		X				X							
11/12	Vinaigrette										T		X		
	Boulettes d'agneau	X					X								
	Semoule BIO	X													
	Comté AOP							X							
12/12	Quiche Lorraine	T		X						T					
	Yaourt BIO							X							
13/12	Betteraves au fromage							X			T		X		
	Poisson MSC				X			X							
	Blé BIO	X													

X : Présence

T : Traces