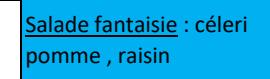


Menus cantine des écoles d'Arthès de janvier à fin avril 2026

Semaine n°02 : du 5 au 9 Janvier 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
 <b>ENTRÉE</b>	Potage de légumes ou Betterave nature 	Pommes de terre échalote			Potage de potiron ou Salade fantaisie	 <b>Pâté de foie</b> <i>S/viande s/porc : p. de terre sauce tartare</i>
 <b>PLAT &amp; ACCOMPAGNEMENT</b>	Lasagnes à la bolognaise <i>S/viande : Lasagne saumon</i>	Sauté de dinde sauce paprika <i>S/viande : croq végétarien</i>			<i>Couscous de légumes BIO (aromates non bio)</i>	Colin d'Alaska sauce agrumes 
	***	Haricots verts braisés			***	Purée de carottes
 <b>PRODUIT LAITIER</b>	Saint Paulin	Saint morêt 		Fraïdou	Petit moulé ail et fines herbes	 <b>Salade fantaisie</b> : céleri pomme , raisin
 <b>DESSERT</b>	Liégeois chocolat	Clémentine			Kiwi 	

P.A. n°3

Semaine n°03 : du 12 au 16 Janvier 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	VEGETARIEN	JEUDI	VENDREDI	
 <b>ENTRÉE</b>	Potage de légumes ou Chou rouge et raisins vinaigrette	Céleri rémoulade 		Carottes râpées vinaigrette	Taboulé (semoule BIO)		
 <b>PLAT &amp; ACCOMPAGNEMENT</b>	Sauté de bœuf aux oignons <i>S/viande : tarte aux légumes</i>	 <b>Saucisse de Toulouse</b> <i>S/viande S/porc : tortilla</i>		 <b>RIZ BIO à la cantonnaise</b>	Colin d'Alaska pané 		Le picto BIO indique une recette respectant les exigences du règlement CE n°889/2008. Pour les recettes contenant moins de 100% de produits BIO, l'ingrédient BIO sera précisé dans le libellé du plat.
	Tortis	Lentilles au jus			***	Chou-fleur béchamel	
 <b>PRODUIT LAITIER</b>	Yaourt nature sucré 	Mimolette		Edam	Fondu président		Les labels de qualité (sauf BIO) concernent l'ingrédient majoritaire de la recette.
 <b>DESSERT</b>	Pomme	Flan vanille		Purée pomme mangue	Poire		

P.A. n°4



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable

**Ansamble**  
UNE ALIMENTATION SAINNE & NATURELLE  
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES



## Menus cantine des écoles d'Arthès de janvier à fin avril 2026

Semaine n°04 : du 19 au 23 Janvier 2026

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	CHINE & gingembre	VEGETARIEN	VENDREDI	MON SUPER RESTO
		ENTRÉE	Salade de pâtes tricolore (pâtes BIO)	Radis blanc rémoulade		Chou chinois vinaigrette au citron	Salade de pommes de terre échalote		TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Parmentier de bœuf au potiron <i>S/viande : parmentier de poisson au potiron</i>	Colin d'Alaska sauce safranée			Sauté de porc au gingembre et miel <i>S/viande s/porc : Colin d'Alaska gingembre et miel</i>		Bouchées de blé panées		<p>Salade de pâtes tricolore : pâtes, poivron, olive</p> <p>Salade fantaisie : céleri pomme, raisin</p> <p>Duo d'hiver : radis blanc, carotte râpée</p>
	***	Blé			Nouilles à la chinoise		Haricots beurre braisés		
	Fromage frais sucré	Gouda			Fraïdou		Yaourt aromatisé		
PRODUIT LAITIER	Orange	Pomme			Moelleux coco ananas		Banane	BIO	
DESSERT									

P.A. n°5

Semaine n°05 : du 26 au 30 Janvier 2026

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VEGETARIEN	VENDREDI		
		Crêpe au fromage	Chou fleur vinaigrette			Potage de légumes ou Salade fantaisie	Duo d'hiver vinaigrette aux agrumes (carotte BIO)		
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Emincé de poulet sauce suprême <i>S/viande : omelette</i>	Sauté de bœuf au jus <i>S/viande : croq végétarien</i>			Chili sin carne		Parmentier de poisson	BIO	<p>Le picto BIO indique une recette respectant les exigences du règlement CE n°889/2008. Pour les recettes contenant moins de 100% de produits BIO, l'ingrédient BIO sera précisé dans le libellé du plat.</p>
	Carottes BIO braisées	Penne rigate			(riz BIO)		***		
	Yaourt nature sucré	Mimolette			Fromage frais aux fruits		Camembert		
PRODUIT LAITIER	Clémentine	Pomme			Cookie		Kiwi		Les labels de qualité (sauf BIO) concernent l'ingrédient majoritaire de la recette.
DESSERT									

P.A. n°1



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Oeuf de France



Pêche responsable

**Ansamble**  
UNE ALIMENTATION SAINNE & NATURELLE  
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

Menus cantine des écoles d'Arthès de janvier à fin avril 2026

Semaine n°6 : du 2 au 6 Février 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	VEGETARIEN	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade verte nature	Carotte râpée vinaigrette ou Potage de légumes		Chou chinois	Potage de légumes ou macédoine de légumes	
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Pomme de terre à la savoyarde <i>S/viande : nuggets de blé s/porc : Pomme de terre à la savoyarde sans porc</i>	Colin d'Alaska meunière		Tandoori de légumes aux pois chiches et risetti	Goulash de bœuf <i>S/viande : croq végétarien</i>	
	*** <i>S/viande : pommes de terre béchamel s/porc : ***</i>	Epinards béchamel		***	Semoule	
PRODUIT LAITIER	Fraidou	Fromage frais sucré		Gouda	Brie	
DESSERT	Poire	Crêpe de la chandeleur		Clémentine	Crème dessert caramel	

P.A. n°2



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade pastourelle : pâte, poivron, tomate  
Semoule fantaisie : semoule, tomate, maïs

Semaine n°7 : du 9 au 13 Février 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade pastourelle	Tarte butternut		Salade verte ou Potage de légumes	Semoule fantaisie
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Poulet rôti <i>S/viande : tarte au fromage</i>	Curry de lentilles corail <i>VÉGÉ</i>		Coquillettes à la bolognaise BIO (oignons non bio) <i>S/viande : omelette sauce basquaise</i>	Colin d'Alaska sauce bretonne
	Petits pois au jus	RIZ BIO		*** <i>S/viande : coquillettes</i>	Carottes braisées
PRODUIT LAITIER	Emmental	Petit moulé nature		Fromage frais au sel de Guérande	Tomme blanche
DESSERT	Kiwi	Liégeois chocolat		Purée pomme vanille	Clémentine

P.A. n°3



Le picto BIO indique une recette respectant les exigences du règlement CE n°889/2008. Pour les recettes contenant moins de 100% de produits BIO, l'ingrédient BIO sera précisé dans le libellé du plat.

Les labels de qualité (sauf BIO) concernent l'ingrédient majoritaire de la recette.



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Oeuf de France



Pêche responsable



UNE ALIMENTATION SAINNE & NATURELLE  
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

Menus cantine des écoles d'Arthès de janvier à fin avril 2026

Semaine n°08 : du 16 au 20 Février 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	VEGETARIEN	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Potage de légumes ou salade verte nature 	Carotte râpée BIO ciboulette		Chou blanc vinaigrette au miel	Salade des incas BIO ou Potage de légumes	
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Hachis Parmentier  <i>S/viande : parmentier de poisson</i>	Emincé de dinde sauce crème oignons  <i>S/viande : feuilleté au fromage</i>		Tajine de légumes 	Beignets de poisson	
	***	Haricots verts braisés		Semoule BIO (aromates non BIO)	Epinards béchamel	
PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé	Saint-Paulin		Edam	Vache qui rit	
DESSERT	Pomme	Beignet de Mardi gras		Crème caramel	Cocktail de fruits	

P.A. n°4



TOUT SAVOIR SUR  
NOS RECETTES

Boulgour à la marocaine :  
boulgour, pois chiches,  
carotte, cumin, coriandre,  
citron

Semaine n°09 : du 23 au 27 Février 2026

Vacances scolaires	LUNDI	MARDI	MERCREDI	VEGETARIEN	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Céleri rémoulade	Potage de légumes ou Macédoine mayonnaise		Salade verte aux croutons nature ou Potage de potiron	Salade de BOULGOUR BIO à la marocaine 	
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Sauté de bœuf stroganoff  <i>S/viande : tortilla</i>	Blanquette de colin d'Alaska 		Croq blé fromage épinard 	Chou-fleur à la parisienne  <i>S/viande : Crêpe au fromage</i> <i>s/porc : Chou-fleur à la parisienne sans porc</i>	
	Carottes BIO braisées	Riz créole 		Penne rigate	*** <i>S/viande : chou-fleur béchamel</i> <i>s/porc : ***</i>	
PRODUIT LAITIER	Yaourt nature sucré	Mimolette		Petit moulé ail et fines herbes	Gouda	
DESSERT	Gaufre au sucre	Orange		Purée pomme	Poire	

P.A. n°5

Le picto BIO indique une recette respectant les exigences du règlement CE n°889/2008. Pour les recettes contenant moins de 100% de produits BIO, l'ingrédient BIO sera précisé dans le libellé du plat.

Les labels de qualité (sauf BIO) concernent l'ingrédient majoritaire de la recette.



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable



Ansamble

UNE ALIMENTATION SAINNE & NATURELLE  
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

Menus cantine des écoles d'Arthès de janvier à fin avril 2026

Semaine n°10 : du 2 au 6 Mars 2026

Vacances scolaires

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	VEGETARIEN	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade de pâtes BIO au pesto	Carottes râpées vinaigrette		Chou blanc vinaigrette	Salade fantaisie	
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Colombo de volaille S/viande : beignets de poisson	Boulettes au bœuf sauce napolitaine S/viande : croq à l'italienne		Parmentier de potiron et lentilles corail	Colin d'Alaska sauce crème aneth	
	Haricots verts braisés	Riz créole BIO		***	Semoule	
PRODUIT LAITIER	Saint Paulin	Brie		Yaourt nature sucré	Emmental	
DESSERT	Pomme	Purée pomme agrumes		Moelleux chocolat	Liégeois vanille	

P.A. n°1

Semaine n°11 : du 9 au 13 Mars 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	VEGETARIEN	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade verte aux croutons nature	Taboulé (semoule BIO)		Potage de potiron ou Carottes râpées BIO	Haricots verts vinaigrette	
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Macaronis BIO carbonara S/viande : omelette S/porc : Macaronis BIO carbonara volaille	Colin d'Alaska pané		Blé VÉGÉ	Goulash de bœuf S/viande : croq à l'italienne	
	*** S/viande : Macaronis BIO S/porc : ***	Carottes braisées		aux haricots rouges à la mexicaine	Purée de brocolis	
PRODUIT LAITIER	Fromage blanc aux fruits	Yaourt aromatisé		Fondu président	Gouda	
DESSERT	Madeleine	Poire		Purée pomme fraise	Flan nappé caramel	

P.A. n°2



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable

**Ansamble**  
UNE ALIMENTATION SAINNE & NATURELLE  
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES



TOUT SAVOIR SUR  
NOS RECETTES

Salade fantaisie : céleri,  
pomme, raisin

BIO

Le picto BIO indique une recette respectant les exigences du règlement CE n°889/2008. Pour les recettes contenant moins de 100% de produits BIO, l'ingrédient BIO sera précisé dans le libellé du plat.

Les labels de qualité (sauf BIO) concernent l'ingrédient majoritaire de la recette.

# Menus cantine des écoles d'Arthès de janvier à fin avril 2026

Semaine n°12 : du 16 au 20 Mars 2026



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>ENTRÉE</b>	Salade de riz fantaisie	Salade coleslaw		Taboulé égyptien	Crêpe au fromage
<b>PLAT &amp; ACCOMPAGNEMENT</b>	Poulet rôti <i>S/viande : nuggets de blé</i>	Raviolis de volaille <i>S/viande : Raviolis de légumes</i>		Faboulettes à la patate douce BIO	Colin d'Alaska sauce tomate
	Haricots verts braisés	***		Purée de carottes au cumin	Epinards béchamel
<b>PRODUIT LAITIER</b>	Edam	Coulommiers		Yaourt nature sucré	Fromage frais au sel de Guérande
<b>DESSERT</b>	Pomme	Liégeois chocolat		Sablé amande citron	Poire

P.A. n°3

Semaine n°13 : du 23 au 27 Mars 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	VEGETARIEN	JEUDI	VENDREDI	
<b>ENTRÉE</b>	Betterave ciboulette nature	Céleri rémoulade			Radis beurre	Saucisson à l'ail <i>S/viande S/porc : œuf dur mayonnaise</i>	
<b>PLAT &amp; ACCOMPAGNEMENT</b>	Sauté de bœuf marengo <i>S/viande : croq végétarien</i>	<b>Cassoulet</b> <i>S/viande : Colin pané</i> <i>s/porc : cassoulet sans porc</i>			Dahl de pois chiche	Colin d'Alaska sauce citron	Le picto BIO indique une recette respectant les exigences du règlement CE n°889/2008. Pour les recettes contenant moins de 100% de produits BIO, l'ingrédient BIO sera précisé dans le libellé du plat.
	Poêlée de légumes	*** <i>S/viande : haricots blancs</i> <i>S/porc : ***</i>			RIZ BIO	Carottes crème curcuma	
<b>PRODUIT LAITIER</b>	Yaourt aromatisé	Emmental			Saint Nectaire	Petit moulé ail et fines herbes	Les labels de qualité (sauf BIO) concernent l'ingrédient majoritaire de la recette.
<b>DESSERT</b>	Pomme	Crème dessert caramel			Tarte aux poires	Orange	

P.A. n°4



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable

**Ansamble**  
UNE ALIMENTATION SAINNE & NATURELLE  
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

Menus cantine des écoles d'Arthès de janvier à fin avril 2026

Semaine n°14 : du 30 Mars au 3 Avril 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	VEGETARIEN	JEUDI	VENDREDI	
	Carottes râpées vinaigrette 	Macédoine mayonnaise		Salade des incas 	Chou blanc vinaigrette au miel		
	Goulash de bœuf  S/viande : tortilla	Rôti de porc à l'ancienne  S/viande s/porc : nuggets de blé		Croq blé épinards fromage 	Marmite de poisson		<b>TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES</b>
	Purée de patate douce	Lentilles au jus		Haricots beurre braisés	Blé		Salade des incas : riz, maïs, carotte
	Fromage frais aux fruits	Fondu président		Saint Paulin	Yaourt sucré		Salade arlequin : pomme de terre, maïs, petits pois
	Madeleine	Pomme		Purée de pomme	Banane		

P.A. n°5

Semaine n°15 : du 6 au 10 Avril 2026

	LUNDI	VEGETARIEN	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
		Betterave nature		Salade verte 	Salade arlequin	
		Chili sin carne  (riz BIO)		Lasagnes bolognaise  S/viande : lasagnes au saumon	Sauté de dinde aux abricots secs  S/viande : colin pané	
		Edam		***	Carottes braisées 	
		Pomme		Saint Morêt	Brie	
				Poire	Dessert de Pâques	Les labels de qualité (sauf BIO) concernent l'ingrédient majoritaire de la recette.

P.A. n°1



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable

**Ansamble**

UNE ALIMENTATION SAINNE & NATURELLE  
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

# NOM DU RESTAURANT

Semaine n°16 : du 13 au 17 Avril 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 <b>ENTRÉE</b>	Concombre ciboulette nature	Taboulé libanais (boulgour BIO)		Salade de blé tomate maïs	Salade verte nature
 <b>PLAT &amp; ACCOMPAGNEMENT</b>	<b>Saucisse de Toulouse</b> <i>S/viande s/porc : Croq à l'italienne</i>	Colin d'Alaska meunière		Omelette au fromage	Tortis bolognaise BIO (aromates non bio) <i>S/viande : beignets de poisson</i>
	Purée de pommes de terre	Poêlée de légumes		Petits pois au jus	*** <i>S/viande : Tortis BIO</i>
 <b>PRODUIT LAITIER</b>	Coulommiers	Petit moulé ail et fines herbes		Yaourt nature sucré	Emmental
 <b>DESSERT</b>	Flan caramel	Cocktail de fruits		Kiwi	Liégeois vanille

P.A. n°2

Semaine n°17 : du 20 au 24 Avril 2026

	VEGETARIEN				
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 <b>ENTRÉE</b>	Salade de RIZ BIO, radis, concombre sauce fromage blanc	Salade fantaisie		Tomate nature	<b>Pâté de foie</b> <i>S/viande s/porc : œuf dur vinaigrette</i>
 <b>PLAT &amp; ACCOMPAGNEMENT</b>	Poulet rôti  <i>S/viande : Colin d'Alaska sauce tandoori</i>	<b>Couscous de légumes et semoule BIO (aromates non bio)</b>		<b>Jambon braisé</b> <i>S/viande s/porc : nuggets de blé</i>	Colin d'Alaska sauce citron
	Haricots verts braisés	***		Gratin de chou-fleur	Purée d'épinards
 <b>PRODUIT LAITIER</b>	Cantal 	Yaourt nature sucré		Vache qui rit	Fondu président
 <b>DESSERT</b>	Pomme	Fourrandise à la fraise		Mousse au chocolat	Poire

P.A. n°3



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade fantaisie : céleri, pomme, raisin  
Taboulé libanais : boulgour, tomates, poivrons, cumin, coriandre

BIO

Le picto BIO indique une recette respectant les exigences du règlement CE n°889/2008. Pour les recettes contenant moins de 100% de produits BIO, l'ingrédient BIO sera précisé dans le libellé du plat.

Les labels de qualité (sauf BIO) concernent l'ingrédient majoritaire de la recette.

NOM DU RESTAURANT

Semaine n°18 : du 27 Avril au 1er Mai 2026

		Vacances scolaires				
		VEGETARIEN		Férié		
		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	ENTRÉE	Macédoine mayonnaise	Concombre nature		Carottes râpées	
	PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Sauté de bœuf sauce basquaise <i>S/viande : omelette sauce basquaise</i>	Tikka massala de légumes, pois chiches et RIZ BIO 		Colin d'Alaska meunière	
		Coquillettes	***		Ratatouille	
	PRODUIT LAITIER	Yaourt nature sucré	Gouda		Petit moulé ail et fines herbes	
	DESSERT	Banane 	Purée pomme vanille		Moelleux au chocolat	



TOUT SAVOIR SUR  
NOS RECETTES

P.A. n°4



Bleu Blanc Coeur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable



UNE ALIMENTATION SAINTE & NATURELLE  
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES