THAU RESTAURATION
SIVOM
Canton de Frontignan
BALARUC LE BAINS • BALARUC LE VIEUX
FRONTIGNAN LA PEYRADE • MIREVAL • VIC LA GARDIOLE

Menus du 6 octobre au 31 octobre 2025

Menu Vert Poly-allergénique : sans œuf, poisson, crustacé, mollusque, arachide, fruit à coque, sésame, lupin

Tous les jours le pain est BIO, solidaire et local

Contact
04 67 43 47 69

Date	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 41 Du 6 octobre au 10 octobre C2 S1	Pizza Rôti de veau au thym Haricots verts BIO sautés Tomme Catalane **AOP** Fruit de saison BIO	Menu végétarien Salade de pois chiche Lasagnes aux épinards Gouda **IGP** Fruit de saison BIO	Salade de perles sans surimi Cordon bleu de dinde Petits pois carottes BIO Fromage blanc sur lit de fruit **SP/SV : Petits pois carottes BIO sans lardons** **G : Pain/Saint moret/Fruit**	Salade verte de saison Paupiette de veau Purée de pomme de terre Emmental BIO Fruit de saison BIO	Menu Afrique par les enfants des Terres Blanches Frontignan Trio de carotte tomate avocat Poulet rôti **LR** Riz Jollof Banane BIO Gâteau fourré chocolat
Semaine 42 Du 13 octobre au 17 octobre C2 S2	Pâté de campagne Steak haché de bœuf Gratin de potimarron BIO Fromage blanc BIO nature Sucre proposé à part Fruit au sirop SP VERT : Macédoine vinaigrette	Carottes râpées BIO Raviolis au bœuf sauce tomate Emmental râpé Compote pomme fraise Palmier	Haricots verts vinaigrette Sauté de veau sauce forestière Pâtes papillons Montagnou Compote pomme **G : Gaufrettes vanille/Fruit/ Yaourt aromatisé**	Menu végétarien Salade de riz Pomme de terre Ratatouille Saint Bricet Fruit de saison BIO	Salade verte de saison Chipolata Pommes noisettes et ketchup Le Lozère BIO Fruit de saison BIO SP VERT : Steak haché de bœuf
Semaine 43 Du 20 octobre au 24 octobre Vacances Scolaires C2 S3	Pizza Colombo de poulet Poêlée de légumes BIO Petits suisses nature sucrés **G : Pain/Vache qui rit/ Compote pomme fraise**	Taboulé Friand au fromage Haricots beurre Edam Fruit de saison BIO **G : Gâteau fourré chocolat/ Fromage blanc nature sucré**	Pamplemousse et sucre Bœuf BIO stroganoff Riz **IGP** et carottes sautées Yaourt BIO aux fruit mixés **G : Pain/Chavrou/Fruit**	Salade de pomme de terre Paupiette de veau Courgettes au gratin Mini cabrette BIO Fruit de saison **G : Pain/Chocolat/ Yaourt BIO à la vanille**	Menu végétarien Betteraves Riz créole Petits pois BIO Compote pomme banane Gaufrettes vanille **G : Petit beurre/Fruit/ Petits suisses aromatisés**
Semaine 44 Du 27 octobre au 31 octobre Vacances Scolaires C2 S4	Salade de blé Emincé de dinde à la crème Carottes BIO vichy Yaourt aromatisé **G : Pain/Chanteneige/Fruit**	Tajine d'agneau aux pruneaux Semoule BIO Mont Lacaune Fruit de saison **G : Petit beurre/ Yaourt nature sucré**	Salade de pâtes Steak haché de bœuf Poêlée méditerranéene Liégeois au chocolat **G : Pain/Beurre/ Fromage blanc vanille**	Menu végétarien Salade verte de saison Riz cantonnais sans oeuf et sans viande Petit Louis Fruit de saison BIO **G : Gâteau fourré chocolat/ Compote pomme abricot**	Halloween Potage de courge BIO Spaghettis à la bolognaise Emmental râpé Compote pomme coing Langue de chat **G : Pain/Vache qui rit/Fruit**

SV : Sans Viande - SP : Sans Porc - LR : Label Rouge - AOC/AOP : Appellation d'Origine Contrôlée/Protégée - BIO : Produit issu de l'agriculture Biologique - MSC : Label pêche durable - IGP : Indication géographique protégée

produits subventionnés par l'aide de l'UE à destination des écoles

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des effectifs et/ou des approvisionnements