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

Menus du 02 au 27 novembre 2026
Menu normal sans exclusion

Tous les jours le pain est BIO, solidaire et local

Contact
04 67 43 47 69

Date	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 45 **Du 02 novembre au 06 novembre**	Menu Végétarien Salade de pâtes Crousti fromage Petits pois carottes Fruit de saison BIO	Croisillon à l'emmental Poisson filet pané **MSC** Haricots verts sautés Yaourt vanille Fruit de saison BIO	Blanquette de veau Riz créole Port salut Fruit de saison BIO **SV: filet de colin et sauce blanquette** **G: Pain/Vache qui rit/ Fruit**	Concombre sauce bulgare Chipolatas Lentilles cuisinées aux lardons Tomme catalane **AOP** Compote BIO pomme **SP/SV: Omelette** **SP/SV: Lentilles sans lardons**	Salade verte de saison Lasagnes de bœuf à la tomate Fromage blanc BIO nature *Sucre proposé à part* **SV: Lasagnes aux aubergines**
Semaine 46 **Du 09 novembre au 13 novembre**	Potage crécy Paëlla de la mer Gouda **IGP** Fruit de saison BIO	Pâté de campagne et cornichon Colombo de poulet Poêlée de légumes Vache qui rit Fruit de saison BIO **SP/SV: Salade de pois chiche**	Jour Férié - 11 Novembre Fête de l'Armistice 1918	Betteraves et maïs Macaronade de bœuf BIO Penne Emmental râpé Yaourt aux fruits mixés **SV: sauce tomate**	Menu Végétarien Salade de blé Œufs durs Epinards à la crème Fruit de saison BIO Brownie
Semaine 47 **Du 16 novembre au 20 novembre**	Coleslaw Raviolis de boeuf à la tomate Emmental BIO Fruit au sirop **SV: Macaronis sauce tomate**	Salade de pomme de terre Sauté de porc à la moutarde Haricots beurre Cantal **AOP** Fruit de saison BIO **SP/SV: Cordon veggie**	Pizza au fromage Poulet rôti LR Chou fleur à la crème Fruit de saison Sablé de retz **SV: Omelette** **G: Pain/chavrou/fruit**	Menu Végétarien Velouté de courgette BIO au fromage Chili sin carne Riz de camargue **IGP** Crème anglaise Moelleux chocolat	Poisson façon meunière **MSC** Gratin de potimarron BIO Camembert BIO Fruit de saison BIO
Semaine 48 **Du 23 novembre au 27 novembre**	Salade de pois chiche Filet de colin **MSC** beurre citron Carottes vichy Tomme de vache BIO Fruit de saison BIO	Carottes râpées BIO *Vinaigrette à proposer à part* Spaghettis à la bolognaise Emmental râpé Fromage blanc nature sucré **SV: sauce tomate**	Sauté de dinde chasseur Pomme de terre rissolées Mini cabrette BIO Fruit de saison **SV : poisson filet pané MSC** **G : Pain/confiture/yaourt nature sucré**	Radis beurre Couscous de légumes merguez Semoule Yaourt nature BIO Miel proposé à part **SV : Couscous légumes sans viande**	Menu végétarien Pizza Bolo Végé Bio Omelette maison Trio de choux en gratin Compote de pomme Palmier

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