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 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 45 **Du 02 novembre au 06 novembre**	Menu Végétarien **Salade de pâtes REPAS** Petits pois carottes **Saint Bricet** Fruit de saison BIO	**Friand au fromage** **Poulet rôti** Haricots verts sautés Yaourt vanille Fruit de saison BIO	Blanquette de veau Riz créole Port salut Fruit de saison BIO **G: Pain/Vache qui rit/ Fruit**	**Concombre sauce vinaigrette** Chipolatas Lentilles cuisinées aux lardons Tomme catalane **AOP** Compote BIO pomme **SP: Poulet rôti** **SP : Lentilles sans lardons**	Salade verte de saison Lasagnes de bœuf à la tomate Fromage blanc BIO nature *Sucre proposé à part*
Semaine 46 **Du 09 novembre au 13 novembre**	Potage crécy **Paëlla à la dinde SANS CRUSTACE** Gouda **IGP** Fruit de saison BIO	**Salade de pois chiches** Colombo de poulet Poêlée de légumes Vache qui Rit Fruit de saison BIO	Jour Férié - 11 Novembre Fête de l'Armistice 1918	Betteraves et maïs Macaronade de bœuf BIO Penne Emmental râpé Yaourt aux fruits mixés	Menu Végétarien **Salade de blé REPAS** _ Epinards à la crème Fruit de saison BIO **Gateau fourré chocolat**
Semaine 47 **Du 16 novembre au 20 novembre**	**Coleslaw sauce vinaigrette** Raviolis de boeuf à la tomate Emmental BIO Fruit au sirop	Salade de pomme de terre Sauté de porc à la moutarde Haricots beurre Cantal **AOP** Fruit de saison BIO **SP: Cordon veggie**	Pizza au fromage Poulet rôti LR Chou fleur à la crème Fruit de saison Sablé de retz **G: Pain/chavrou/fruit**	Menu Végétarien Velouté de courgette BIO au fromage Chili sin carne Riz de camargue **IGP** **Gateau fourré chocolat** **Compote BIO pomme banane**	**Poulet rôti** Gratin de potimarron BIO Camembert BIO Fruit de saison BIO
Semaine 48 **Du 23 novembre au 27 novembre**	Salade de pois chiche **Steak haché de bœuf en sauce** 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	Sauté de dinde chasseur Pomme de terre rissolées Mini cabrette BIO Fruit de saison **G : Pain/confiture/yaourt nature sucré**	Radis beurre Couscous de légumes merguez Semoule Yaourt nature BIO *Miel proposé à part*	Menu végétarien **Pizza Bolo Végé Bio PLAT** _ 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