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

Menus du 30 novembre au 18 décembre 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 49 **Du 30 novembre au 4 décembre**	Menu végétarien Salade de pois chiche Tortellini mozzarella à la tomate Fromage blanc nature BIO Sucre proposé à part Brownie	Betteraves vinaigrette Sauté de veau marengo Boulghour Saint nectaire **AOP** Fruit de saison BIO **SV: Sauce tomate**	Pamplemousse et sucre Filet de colin MSC sauce safranée Riz aux poivrons Yaourt BIO vanille **G : Pain/chanteneige/Fruit**	Potage Crécy Cordon bleu de dinde Poêlée de légumes (carottes, brocolis, courgettes, haricots vert, poivrons) Tomme Catalane **AOP** Fruit de saison BIO	Concombre Sauce bulgare Saucisse de Francfort et saucisson à l'ail Chou choucroute et pomme vapeur Vache qui rit BIO Compote pomme abricot **SP/SV: Filet de colin au basilic** **SP/SV: Pomme de terre vapeur**
Semaine 50 **Du 7 décembre au 11 décembre**	Tarte aux 3 fromages Poulet rôti **LR** Petits pois carottes (sans lardons) Fruit de saison BIO	Carottes râpées BIO *Vinaigrette à proposer à part* Filet de colin **MSC** à la catalane Macaronis Emmental BIO Fruit au sirop	Boeuf BIO stroganoff Polenta Mont lacaune Compote de fruit **SV : Haricots rouges sauce tomate** **G : Pain/Kiri/Fruit**	Menu végétarien Salade de pâtes Œufs durs Epinards BIO à la crème Yaourt nature BIO Miel (*propose à part*)	Salade verte Steak haché de bœuf au jus Purée de pomme de terre Cantal **AOP** Fruit de saison BIO **SV: Sauce au jus de légumes**
Semaine 51 **Du 14 décembre au 18 décembre**	Menu végétarien Salade de blé Omelette nature maison Purée de Brocolis BIO Gouda **IGP** Compote de fruit	Panier à l'emmental Filet de colin **MSC** sauce normande Méli mélo Haricots verts Fromage blanc nature sucré	Sauté de porc aux olives Riz créole de camargue **IGP** Camembert Fruit de saison BIO **SP/SV: Filet de Colin sauce oilves SV** **G: Boudoirs/Fruit/** **Yaourt mixés aux fruits**	Macédoine mayonnaise Emincé de poulet Blé et Champignons sautés Vache qui rit Fruit de saison BIO	Salade d'endives Lasagnes de bœuf à la tomate Brie BIO Fruit de saison BIO **SV: Lasagnes aux aubergines végé**

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