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

Contact
04 67 43 47 69

Tous les jours le pain est BIO, solidaire et local

Date	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 49 Du 30 novembre au 4 décembre	Menu végétarien Salade de pois chiche **Raviolis de bœuf à la tomate** Fromage blanc nature BIO Sucre proposé à part **Gateau fourré au chocolat**	Betteraves vinaigrette Sauté de veau marengo Boulghour Saint nectaire **AOP** Fruit de saison BIO	Pamplemousse et sucre **Steak haché au jus** 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 vinaigrette** Saucisse de Francfort et saucisson à l'ail Chou choucroute et pomme vapeur Vache qui rit BIO Compote pomme abricot **VERT SP: Poulet** **Pomme de terre vapeur**
Semaine 50 Du 7 décembre au 11 décembre	**Friand au fromage** Poulet rôti **LR** Petits pois carottes SV Fruit de saison BIO	Carottes râpées BIO *Vinaigrette à proposer à part* **Steak haché de bœuf au jus** Macaronis Emmental BIO Fruit au sirop	Boeuf BIO stroganoff Polenta Mont lacaune Compote de fruit **G : Pain/Kiri/Fruit**	Menu végétarien **Salade de pâtes REPAS** Epinards BIO à la crème Yaourt nature BIO Miel (*propose à part*) **Palmier**	Salade verte Steak haché de bœuf au jus Purée de pomme de terre Cantal **AOP** Fruit de saison BIO
Semaine 51 Du 14 décembre au 18 décembre	Menu végétarien **Salade de blé repas** Purée de Brocolis BIO Gouda **IGP** Compote de fruit	**Friand au fromage** **Steak haché de boeuf au jus** Méli mélo Haricots verts Fromage blanc nature sucré	Sauté de porc aux olives Riz créole de camargue **IGP** Camembert Fruit de saison BIO **VERT SP: Poulet rôti sauce olives** **G: Boudoirs/Fruit/ Yaourt mixés aux fruits**	**Macédoine vinaigrette** 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 : 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