

Menu du mardi 1 septembre 2026 au vendredi 4 septembre 2026

Mardi 01/09	Mercredi 02/09	Jeudi 03/09	Vendredi 04/09
Crêpe au fromage   	Tomates mozzarella    	Taboulé   	Concombres sauce blanche BIO      
Cuisse de poulet 	Quiche aux courgettes à la tomme    	Emincé de boeuf aux épices    	Tortilla à l'espagnole    
Purée de courgettes   	Plat complet	Coquillettes BIO gratinées   	Ratatouille de légumes frais BIO    
			Causse d'Aveyron 
Riz au lait au caramel 	Compote pomme pêche	Prune	

Ce menu constitue la trame générale mise à la disposition des cuisiniers de l'agglomération Gaillac Graulhet.
Des modifications laissées à leur libre appréciation sont susceptibles d'être apportées.
Il peut également varier en fonction des approvisionnements.
En cas de doute quant à la présence éventuelle d'un allergène, veuillez vous rapprocher de l'école de votre enfant.



Céleri et produits à base de céleri



Lait et produits à base de lait



Oeufs et produits à base d'oeufs



Céréales contenant du gluten



Lupin et produits à base de lupin



Poissons et produits à base de poissons



Agriculture Biologique (AB)



Volaille Française
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame



Moutarde et produits à base de moutarde



Soja et produits à base de soja

Menu du lundi 7 septembre 2026 au vendredi 11 septembre 2026

Lundi 07/09	Mardi 08/09	Mercredi 09/09	Jeudi 10/09	Vendredi 11/09
Carottes râpées au citron BIO 	Melon BIO 	Tatin de tomates au chèvre      	Salade verte  	Salade de pommes de terre   
Chili sin carne CA2G    	Navarin d'agneau aux petits légumes    	Boulette de bœuf        	Blanquette de poisson   	Rôti de porc sauce moutarde   
Tian de légumes à la provençale    	Semoule	Courgettes sautées BIO     	Purée de pommes de terre 	Tomates à la provençale        
Fromage Frais Fleur de sel 	Saint Nectaire 			
		Raisin	Flan au caramel  	

Ce menu constitue la trame générale mise à la disposition des cuisiniers de l'agglomération Gaillac Graulhet.
Des modifications laissées à leur libre appréciation sont susceptibles d'être apportées.
Il peut également varier en fonction des approvisionnements.
En cas de doute quant à la présence éventuelle d'un allergène, veuillez vous rapprocher de l'école de votre enfant.

-  Anhydride sulfureux et sulfites
-  Fruits à coque
-  Lupin et produits à base de lupin
-  Poissons et produits à base de poissons
-  Céleri et produits à base de céleri
-  Graines de sésame et produits à base de graines de sésame
-  Moutarde et produits à base de moutarde
-  Soja et produits à base de soja

 Agriculture Biologique (AB)

-  Céréales contenant du gluten
-  Lait et produits à base de lait
-  Oeufs et produits à base d'oeufs

Menu du lundi 14 septembre 2026 au vendredi 18 septembre 2026

Lundi 14/09	Mardi 15/09	Mercredi 16/09	Jeudi 17/09	Vendredi 18/09
Tomates mozzarella     	Salade de pois chiches à la grecque      	Carottes râpées  	Salade de courgettes à la tomate       	Friand au fromage       
Cuisse de poulet 	Pâtes aux légumes d'été      	Steak haché BIO 	Rôti de veau 	Meunière de poisson blanc       
Riz camarguais	Plat complet	Purée de pommes de terre 	Poêlée de légumes d'été	Ratatouille     
		Yaourt brassé nature BIO  	Tomme noire des Pyrénées 	
Clafoutis aux poires    	Salade de fruits d'été			Raisin

Ce menu constitue la trame générale mise à la disposition des cuisiniers de l'agglomération Gaillac Graulhet.
Des modifications laissées à leur libre appréciation sont susceptibles d'être apportées.
Il peut également varier en fonction des approvisionnements.
En cas de doute quant à la présence éventuelle d'un allergène, veuillez vous rapprocher de l'école de votre enfant.

- | | |
|--|---|
|  Anhydride sulfureux et sulfites |  Céleri et produits à base de céleri |
|  Crustacés et produits à base de crustacés |  Fruits à coque |
|  Lait et produits à base de lait |  Mollusques et produits à base de mollusques |
|  Oeufs et produits à base d'oeufs |  Poissons et produits à base de poissons |

-  Agriculture Biologique (AB)
Céréales contenant du gluten
-  Graines de sésame et produits à base de graines de sésame
-  Moutarde et produits à base de moutarde
-  Soja et produits à base de soja

Menu du lundi 21 septembre 2026 au vendredi 25 septembre 2026

Lundi 21/09	Mardi 22/09	Mercredi 23/09	Jeudi 24/09	Vendredi 25/09
Pizza royale      	Salade verte  	Concombre aux fines herbes       	Melon        	Salade verte au bleu et noix    
Côte d'échine de porc rôtie  	Tortellini ricotta épinard gratinés    	Cœur de filet de merlu rôti      	Rôti de bœuf           	Filet de colin nature      
Tomates BIO à la provençale         	Plat complet	Carottes vichy bio         	Flageolets      	Purée de carottes      
			Yaourt vanille 	
Pastèque	Compote banane kiwi pomme citron	Riz au lait au chocolat 		Tarte aux pommes  

Ce menu constitue la trame générale mise à la disposition des cuisiniers de l'agglomération Gaillac Graulhet
Des modifications laissées à leur libre appréciation sont susceptibles d'être apportées
Il peut également varier en fonction des approvisionnements
En cas de doute quant à la présence éventuelle d'un allergène, veuillez vous rapprocher de l'école de votre enfant



Anhydride sulfureux et sulfites



Crustacés et produits à base de crustacés



Lait et produits à base de lait



Moutarde et produits à base de moutarde



Soja et produits à base de soja



Céleri et produits à base de céleri



Fruits à coque



Lupin et produits à base de lupin



Oeufs et produits à base d'oeufs



Agriculture Biologique (AB)



Céréales contenant du gluten



Graines de sésame et produits à base de graines de sésame



Mollusques et produits à base de mollusques



Poissons et produits à base de poissons

Menu du lundi 28 septembre 2026 au vendredi 2 octobre 2026

Lundi 28/09	Mardi 29/09	Mercredi 30/09	Jeudi 01/10	Vendredi 02/10
Chou blanc râpé 	Pâté de campagne 	Salade méditerranéenne 	Salade piémontaise 	Radis beurre
Spaghetti à la bolognaise 	Sauté de dinde ancestral 	Lasagnes végétales aux épinards et Chèvre BIO 	Boeuf aux olives BIO 	Filet de colin pané
Plat complet	Poêlée de légumes 	Plat complet	Carottes vichy bio 	Gratin de Torti Bapla
Brie de Meaux 	Fromage Blanc et Coulis 			
		Raisin	Pomme Gala	Melon

Ce menu constitue la trame générale mise à la disposition des cuisiniers de l'agglomération Gaillac Graulhet. Des modifications laissées à leur libre appréciation sont susceptibles d'être apportées. Il peut également varier en fonction des approvisionnements. En cas de doute quant à la présence éventuelle d'un allergène, veuillez vous rapprocher de l'école de votre enfant.

- Anhydride sulfureux et sulfites
- Crustacés et produits à base de crustacés
- Lait et produits à base de lait
- Moutarde et produits à base de moutarde
- Soja et produits à base de soja
- Céleri et produits à base de céleri
- Fruits à coque
- Lupin et produits à base de lupin
- Oeufs et produits à base d'oeufs

- Agriculture Biologique Européenne
- Agriculture Biologique (AB)
- Céréales contenant du gluten
- Graines de sésame et produits à base de graines de sésame
- Mollusques et produits à base de mollusques
- Poissons et produits à base de poissons

Menu du lundi 5 octobre 2026 au vendredi 9 octobre 2026

Lundi 05/10	Mardi 06/10	Mercredi 07/10	Jeudi 08/10	Vendredi 09/10
Velouté de courgettes    	Salade de radis noir     	Cake aux 2 olives      	Salade verte BIO      	Tarte à la tomate     
Omelette au fromage     	Agneau braisé    	Moussaka    	Filet de colin        	Courgette farcie maison BIO         
Poêlée de champignons    	Ecrasé de pommes de terre à la ciboulette BIO         	Plat complet	Boulgour et légumes      	Riz
	Yaourt aromatisé BIO  			
Pomme Story		Banane BIO 	Liégeois chocolat  	Salade de fruits

Ce menu constitue la trame générale mise à la disposition des cuisiniers de l'agglomération Gaillac Graulhet. Des modifications laissées à leur libre appréciation sont susceptibles d'être apportées. Il peut également varier en fonction des approvisionnements. En cas de doute quant à la présence éventuelle d'un allergène, veuillez vous rapprocher de l'école de votre enfant.



Anhydride sulfureux et sulfites



Crustacés et produits à base de crustacés



Lait et produits à base de lait



Moutarde et produits à base de moutarde



Soja et produits à base de soja



Céleri et produits à base de céleri



Fruits à coque



Lupin et produits à base de lupin



Oeufs et produits à base d'oeufs



Agriculture Biologique (AB)



Agriculture Biologique européenne



Graines de sésame et produits à base de graines de sésame



Mollusques et produits à base de mollusques



Poissons et produits à base de poissons

Menu du lundi 12 octobre 2026 au vendredi 16 octobre 2026

Lundi 12/10	Mardi 13/10	Mercredi 14/10	Jeudi 15/10	Vendredi 16/10
Radis beurre 	Tomates et mozzarella     	Céleri rémoulade BIO    	Salade de Betterave aux herbes  	
Cabillaud au paprika CA2G       	Dahl de lentilles corail aux curry CAG         	Cuisse de poulet au colombo CA2G       	Rôti de veau aux cajun CA2G      	
Purée de pommes de terre 	Riz thaï	Mousseline de chou-fleur     	Frites	
		Yaourt vanille 		
Fromage blanc BIO au miel  	Orange		Crème dessert praliné  	

Ce menu constitue la trame générale mise à la disposition des cuisiniers de l'agglomération Gaillac Graulhet
Des modifications laissées à leur libre appréciation sont susceptibles d'être apportées
Il peut également varier en fonction des approvisionnements
En cas de doute quant à la présence éventuelle d'un allergène, veuillez vous rapprocher de l'école de votre enfant



Anhydride sulfureux et sulfites



Céréales contenant du gluten



Lait et produits à base de lait



Oeufs et produits à base d'oeufs



Blé



Fruits à coque



Lupin et produits à base de lupin



Poissons et produits à base de poissons



Agriculture Biologique (AB)



Céleri et produits à base de céleri



Graines de sésame et produits à base de graines de sésame



Moutarde et produits à base de moutarde



Soja et produits à base de soja