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

Menus du 5 octobre au 30 octobre 2026
Menu crèche sans exclusion

Contact
04 67 43 47 69

Tous les jours le pain est BIO, solidaire et local

Date	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 41 **Du 5 octobre au 9 octobre** **C2 S1**	Pizza au fromage Rôti de veau au thym Haricots verts BIO sautés Cantal **AOP** Fruit de saison BIO **SP/SV : Pizza au fromage** **G : Langue de chat/Compote BIO poire/Yaourt BIO nature**	**Menu végétarien** Concombre et maïs Macaronis à l'ancienne en gratin Babybel Fruit de saison BIO **G : Pain/Beurre/Compote BIO pomme abricot**	Salade de perles au surimi Cordon bleu de dinde Petits pois carottes BIO sans lardons Petit suisse BIO nature Compote BIO pomme banane **G : Pain/Saint moret/Fruit**	Chou chinois VINAIGRETTE Omelette Sauce tomate Riz de camargue **IGP** Saint Nectaire **AOP** Fruit de saison BIO **G : Palmier/Yaourt BIO nature/ Compote BIO pomme fraise**	Salade verte de saison Brandade de morue Fromage blanc BIO nature Compote BIO pomme **G : Pain/Emmental BIO/Fruit**
Semaine 42 **Du 12 octobre au 16 octobre** **C2 S2**	**Menu à thème Eramus Day "Espagne" proposé par le LEPAP Maurice Clavel** Gaspacho de tomates Paëlla à la dinde Tomme des pyrénées IGP Fruit de saison **SV: Paëlla sans viande** **G : Gaufrettes vanille/Petit suisse BIO nature/Compote BIO pomme**	**Menu à thème Eramus Day "Grèce" proposé par le LEPAP Maurice Clavel** Salade grecque et dès de feta Moussaka Yaourt BIO nature Compote BIO pomme fraise **SV: Lasagnes aux aubergines** **G : Pain/Petit Louis/Fruit**	Filet de colin **MSC** beurre citron **Epinards béchamel** Pomme de terre BIO vapeur Kiri Fruit de saison **G : Chausson aux pommes/ Petit suisse BIO nature**	**Menu à thème Eramus Day "Italie" proposé par le LEPAP Maurice Clavel** Tomates mozzarella Penne à la Carbonara à la dinde Emmental râpé Fromage blanc BIO nature Compote BIO pomme **SV: Sauce crème** **G : Pain/Saint Bricet/Fruit**	**Menu végétarien** Salade de petit épeautre Omelette au fromage Ratatouille Le Lozère BIO Fruit de saison BIO **G : Pain/Confiture/ Yaourt BIO nature**
Semaine 43 **Du 19 octobre au 23 octobre** **Vacances scolaires** **C2 S3**	Salade de riz Emincé de dinde à la crème Carottes BIO vichy Fromage blanc BIO nature Compote BIO pomme abricot **G : Pain/Chanteneige/ Compote BIO pomme**	Coleslaw vinaigrette Spaghettis à la bolognaise Emmental râpé Vache qui rit BIO Fruit de saison **SV: Sauce tomate** **G : Moelleux au chocolat/Lait/Fruit**	Croisillon à l'emmental Filet de colin nature citron Poêlée méditerranéene Yaourt BIO nature Compote BIO pomme **G : Pain/Chavrou/Fruit**	Rôti de porc au jus Gratin de potimarron BIO Emmental Fruit de saison BIO **SP/SV: Omelette** **G : Madeleine/Fromage blanc BIO nature/Compote BIO pomme poire**	**Menu végétarien** Salade verte de saison Crousti fromage Pomme terre boulangère s/viande Kiri Fruit de saison BIO **G : Pain/Chocolat/ Petit suisse BIO nature**
Semaine 44 **Du 26 octobre au 30 octobre** **Vacances scolaires** **C2 S4**	Colombo de poulet Poêlée de légumes BIO Pomme de terre BIO vapeur **Yaourt BIO nature** **Compote BIO pomme** **G : Pain/Chanteneige/Fruit**	Taboulé Jambon de dinde Haricots beurre Edam Fruit de saison BIO **SP : omelette** **G:Petit beurre/Fromage blanc BIO Compote BIO pomme abricot**	Pamplemousse et sucre Sauté de veau sauce forestière Pâtes papillons **Petit suisse BIO nature** **Compote BIO pomme abricot** **G : Pain/Vache qui rit/Fruit**	Salade de pomme de terre (leg frais) Filet de colin **MSC** sauce basilic Courgettes au gratin Mini cabrette BIO Fruit de saison **G : Gâteau fourré chocolat/Yaourt BIO nature/Compote BIO pomme poire**	**Menu végétarien** Betteraves Omelette au fromage Petits pois BIO ss lardons **Fromage blanc BIO nature** **Compote BIO pomme fraise** **G : Pain/Beurre/Fruit**

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

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des effectifs et/ou des approvisionnements