

# SIVE de la Vallée de l'Hers

## Menu du Lundi 4 Mai au Jeudi 7 Mai 2026

Repas végétarien		
Lundi 4 Mai	Mardi 5 Mai	Jeudi 7 Mai
<b>Betteraves BIO</b>	Friand au fromage	Bâtonnets de concombres , Sauce au fromage blanc
Cordon bleu de dinde	Omelette fromagère	Pizza savoyarde
Petits pois aux oignons	Haricots verts	Salade verte , Vinaigrette
Yaourt aux fruits	Fruit de saison	Cookie du chef

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés**

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.



# SIVE de la Vallée de l'Hers

## Menu du Lundi 11 Mai au Mardi 12 Mai 2026

Lundi 11 Mai	Mardi 12 Mai
Salade verte	Tomates , Vinaigrette
Beignets de calamar	Jambon braisé
<b>Semoule HVE</b> , Sauce tomate	Frites
Donut	Fruit de saison

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés**

Menus susceptibles de variations, sous réserve des  
approvisionnements.

# SIVE de la Vallée de l'Hers

## Menu du Lundi 18 Mai au Vendredi 22 Mai 2026

Lundi 18 Mai	Mardi 19 Mai	Jeudi 21 Mai	Vendredi 22 Mai
Pastèque	Bâtonnets de concombres , Sauce au fromage blanc	Carottes râpées	Œuf BIO mimosa
Boulettes à l'agneau à l'indienne	Omelette	Sauté de porc , Sauce à la thaïlandaise	Filet de colin MSC en croûte d'herbes
Boulgour BIO	Petits pois aux oignons	Riz pilaf	Ratatouille du chef
Yaourt aromatisé	Pot de glace à la vanille et au chocolat	Tarte aux pommes du chef	Flan nappé au caramel

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés**

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.



# SIVE de la Vallée de l'Hers

## Menu du Mardi 26 Mai au Vendredi 29 Mai 2026

	Repas végétarien	
Mardi 26 Mai	Jeudi 28 Mai	Vendredi 29 Mai
Taboulé ( <b>semoule HVE</b> )	Melon	Pâté de campagne , Cornichons
Cuisse de poulet rôti aux herbes	Curry de légumes aux pois chiches , Sauce curry coco	Pêche du moment , Sauce provençale
Piperade	Boulgour	Riz pilaf
Compote de fruits	Tarte à la poire	Salade de fruits du chef

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés**

Menus susceptibles de variations, sous réserve des  
approvisionnements.



# SIVE de la Vallée de l'Hers

## Menu du Lundi 1 Juin au Vendredi 5 Juin 2026

Lundi 1 Juin	Mardi 2 Juin	Jeudi 4 Juin	Vendredi 5 Juin
Friand au fromage	Melon	Repas végétarien Tomates , Vinaigrette	Charcuterie et condiments
Ailes de poulet tex mex	Sauté de porc	Tortellini ricotta épinards , Sauce tomate	Pêche du moment , Sauce à l'oseille
Coquillettes HVE	Haricots beurre à l'ail		Ratatouille du chef
Fruit de saison	Bâtonnet de glace au chocolat	Clafoutis aux abricots du chef	Fromage blanc à la confiture de fraises

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés**

Menus susceptibles de variations, sous réserve des  
approvisionnements.



# SIVE de la Vallée de l'Hers

## Menu du Lundi 8 Juin au Vendredi 12 Juin 2026

Lundi 8 Juin	Mardi 9 Juin	Jeudi 11 Juin	Vendredi 12 Juin
Melon	Salade de <b>perle HVE</b> , mozzarella et basilic	Tomates , Vinaigrette	Pastèque
Chipolatas	Steak burger au veau , Sauce à la crème	Chili sin carne	Calamars à la romaine , Sauce provençale
<b>Lentilles HVE</b>	Petits pois aux oignons	Boulgour	Carottes façon Vichy
Crème dessert praliné	Fruit de saison	Mousse au chocolat du chef	Salade de fruits du chef

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés**

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.



# SIVE de la Vallée de l'Hers

## Menu du Lundi 15 Juin au Vendredi 19 Juin 2026

	Repas végétarien			
Lundi 15 Juin	Mardi 16 Juin	Jeudi 18 Juin	Vendredi 19 Juin	
Betteraves , Vinaigrette	Concombres , Vinaigrette	Melon	Salade de riz, maïs et poivrons , Vinaigrette	
Escalope Viennoise	Omelette fromagère	Lasagnes Bolognaise du chef	Pêche du moment	
Coquillettes HVE	Tomates rôties		Semoule HVE	
Fruit de saison	Yaourt aux fruits LOCAL	Beignet au chocolat	Pot de glace vanille-fraise	

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés**

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.



# SIVE de la Vallée de l'Hers

## Menu du Lundi 22 Juin au Vendredi 26 Juin 2026

Solstice d'été	Repas végétarien		
Lundi 22 Juin	Mardi 23 Juin	Jeudi 25 Juin	Vendredi 26 Juin
Pastèque	Œuf mimosa	Betteraves , Sauce Bulgare	Friand au fromage
Chipolatas , Merguez	Bolognaise végétale	Rôti de dinde	Wok de pâtes au colin et saumon sauce curry
Frites	<b>Tortis HVE</b>	Écrasé de pommes de terre du chef	
Fruit de saison	Liégeois au chocolat	Roulé à la confiture de fraises	Fromage blanc et muesli au miel

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés**

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.



# SIVE de la Vallée de l'Hers

## Menu du Lundi 29 Juin au Vendredi 3 Juillet 2026

Menu éco-responsable	Menu éco-responsable	Menu éco-responsable	Menu éco-responsable
Lundi 29 Juin	Mardi 30 Juin	Jeudi 2 Juillet	Vendredi 3 Juillet
Entrée	Entrée	Entrée	Entrée
Plat principal	Plat principal	Plat principal	Plat principal
Dessert	Dessert	Dessert	Dessert

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés**

Menus susceptibles de variations, sous réserve des  
approvisionnements.

