

Menus du 04 au 10 mai 2026



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Radis à la croq au sel			Pastèque	Victoire 1945
Plat principal	Sauce fromagère	Dos de colin sauce crevettes	Colombo de poulet	Saucisse braisée	
s/porc, végétarien		Omelette fraîche	Colombo de pois chiches	Saucisse végétale	
Accompagnement	Pâtes BIO	Carottes à la crème	Epinards aux aromates	Purée de navets et pommes de terre	
Fromage / Laitage		Gouda à la coupe	Cimelait aromatisé	Yaourt nature sucré BIO	
Dessert	Fromage blanc aux fruits	Fruit de saison BIO	Palet breton BIO		

Menus établis sous réserve des contraintes d'approvisionnement



Viande Française



Produit en Occitanie



Fait maison



Pêche MSC



Lait collecté et transformé en France



Agriculture Biologique

Viande Française ou UE



Œufs de France



Légumes de France



Aide UE à destination des écoles



Appellation d'origine contrôlée



« Pour consulter les allergènes,
scannez notre QR CODE ».



Menus du 11 au 17 mai 2026



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Œufs durs, mayonnaise	Tomates cerises	Coleslaw	Taboulé	Betteraves BIO vinaigrette
Plat principal	Tarte 3 fromages	Fricassée de porc	Tajine de sauté de poulet	Courgette farcie	Rösti Burger LPF
s/porc, végétarien		Steak végétal sauce poivre	Assortiment de légumes et pois chiches façon tajine	Escalope végétale panée	Pain fromager maison
Accompagnement	Chou fleur aux aromates	Pâtes BIO	Semoule	Riz Pilaf	Salade verte
Fromage / Laitage		Tomme noire à la coupe		Brie BIO	Yaourt aux fruits
Dessert	Fruit de saison BIO		Fruit de saison BIO		
Menus établis sous réserve des contraintes d'approvisionnement					



Viande Française



Produit en Occitanie



Fait maison



Pêche MSC



Lait collecté et transformé en France



Agriculture Biologique

Viande Française ou UE



Œufs de France



Légumes de France



Aide UE à destination des écoles



Appellation d'origine contrôlée



« Pour consulter les allergènes, scannez notre QR CODE ».

