

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 ».



Menus du 18 au 24 mai 2026



	Lundi menu INDIEN	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée					 Melon BIO 
Plat principal	 Poulet curry rouge	Rösti burger	 Echine de porc sauce aux olives	Tortilla 	 Hoki sauce basilic 
s/porc, s/viande, végétarien	Omelette 	Saucisse végétale	Escalope végétale		 Fideua végétale
Accompagnement	 Riz parfumé	 Chou fleur persillé	 Pomme de terre persillées	Ratatouille	 Pâtes fideua aux petits légumes
Fromage / Laitage	 Edam BIO 	 Yaourt nature BIO 	Tartare 	 Saint Nectaire AOP à la coupe 	Emmental à la coupe 
Dessert	Mangue au sirop	Fruit de saison	 Fruit de saison BIO	 Liégeois au chocolat 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 25 au 31 mai 2026



	Lundi de pentecôte	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Férié			Carottes râpées 	
Plat principal		 Rougail de porc	 Sauté de poulet au jus	 Bolognaise Végétarienne au Pois féverol BIO 	 Dos de colin sauce citron
s/porc, s/viande, végétarien		Rougail de lentille	Œuf dur sauce champignons 		Galette boulgour pois chiches emmental
Accompagnement		 Brocolis aux aromates	 Tomates en persillade	 Pâtes BIO	 Semoule méditerranéenne
Fromage / Laitage		 Gouda BIO 	 Kiri BIO 	 Saint Paulin à la coupe 	 Mimolette à la coupe
Dessert		 Yaourt Cimelait nature 	 Cake au citron de Sicile		 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 ».

