






















Menus du 29 juin au 5 juillet 2026


		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi menu Espagne 	
Déjeuner	Entrée		Céleri rémoulade 			Melon 	
	Plat principal	Tomate farcie Grand-mère sauce tomate	Samossas aux légumes	Echine de porc aux aromates	Grand Pique-Nique	Tortilla au chorizo 	
	s/porc, végétarien	Omelette 		Escalope végétale panée		Tortilla 	
	Accompagnement	 Pâtes BIO	 Pêlé mêlé Provençal	 Gratin de légumes du marché		Patatas bravas	
	Fromage / Laitage	Cantafrais  	Yaourt nature BIO  	Croc lait BIO 			
	Dessert	Fruit de saison		 Fruit de saison BIO 		 Cookie BIO aux pépites de chocolat et noix de Pécan	
	<i>Menus établis sous réserve des contraintes d'approvisionnement</i>						


  Viande Française ou UE

 Produit en Occitanie

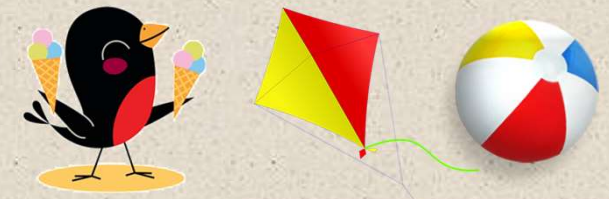
 Fait maison

 Agriculture Biologique

















 Lait collecté et transformé en France


 Aide UE à destination des écoles


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




Menus du 6 au 12 juillet 2026

		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Déjeuner	Entrée	Coupelle de pâté de volaille	Tomate en salade		Carottes râpées 	Salade de riz (tomates, concombres, maïs, sauce salade, mayo) 
	<i>s/porc, végétarien</i>	Taboulé				
	Plat principal	Aiguillettes de poulet panées 	Rougail de lentilles	Tarte chèvre tomate basilic	Raviolis au bœuf sauce Napolitaine	Poisson pané, citron 
	<i>s/porc, végétarien</i>	Nuggets de blé			Raviolis aux fromages sauce Napolitaine	Galette boulgour pois chiches emmental
	Accompagnement	Haricots verts persillés 	Riz pilaf 		PLAT COMPLET 	Caviar d'aubergines à la Catalane 
	Fromage / Laitage		Gouda BIO  	Kiri BIO  	Yaourt nature BIO  	
	Dessert	Compote de pommes		Fruit de saison 		Fruit de saison BIO 
Menus établis sous réserve des contraintes d'approvisionnement						




Viande Française ou UE




Produit en Occitanie





Fait maison



Agriculture Biologique



Lait collecté et transformé en France

Aide UE à destination des écoles



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

