

Menus du 1^{er} au 6 juin 2026

		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Déjeuner	Entrée	Céleri remoulade	Betteraves BIO vinaigrette			Salade verte aux 2 fromages
	s/porc, végétarien					
	Plat principal	Steak haché façon bouchère maison GUASCH sauce brune	Omelette fraiche	Poisson meunière	Poulet sauce aigre douce	Moules marinière
	s/porc, végétarien	Steak végétal sauce brune		Croq veggie	Escalope végétale panée	Tarte méditerranéenne
	Accompagnement	Boulgour BIO	Ratatouille	Epinards à la crème	Caviar d'aubergine	Pommes dauphines
	Fromage / Laitage	Saint-Nectaire AOP à la coupe	Fromage blanc	Emmental BIO	Brie à la coupe	
	Dessert			Flan nappé caramel	Fruit de saison BIO	Yaourt aux fruits BIO
	<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 7 au 14 juin 2026

	 Lundi menu MEXICAIN	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	
Déjeuner	Entrée	 <i>Tartinade à la Mexicaine (Petit pois, avocat, citron et épices)</i>	 Melon BIO 			
	<i>s/porc, s/porc, s/viande</i>				Betteraves vinaigrette	
	Plat principal	 Sauté de poulet sauce chili 	 Haché de veau à l'italienne 	Moussaka végétale	 Gardianne de taureau 	Seiches à la sétoise
	<i>s/porc, végétarien</i>	Crousti fromage	Steak végétal à l'italienne		Lentilles sauce coco curry	Croq veggie
	Accompagnement	 <i>Ecrasé de pommes de terre maison au piment</i>	 Polenta	 au Pois Féverol BIO 	 Duo de carottes et navets braisés 	 Pâtes BIO
	Fromage / Laitage			 Croc lait BIO 	 Six de savoie 	Vache qui rit 
	Dessert	 <i>Arroz con leche maison (riz au lait à la cannelle)</i> 	 Mousse au chocolat 	Fruit de saison 	 Fruit de saison BIO 	Purée pomme abricot 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 ».










Menus du 15 au 21 juin 2026


		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Déjeuner	Entrée		Feuilleté au fromage		Pastèque 	
	Plat principal	Carbonara 	Omelette 	Colombo de poulet 	Filet de lieu sauce beurre blanc 	Nuggets de poulet
	s/porc, végétarien	Carbonara végétale au pois féverol BIO 		Colombo de pois chiches 	Saucisse végétale	Nugget de blé
	Accompagnement	Pâtes BIO 	Carottes à la crème 	Tomates en persillade 	Purée de pommes de terre 	Ratatouille
	Fromage / Laitage	Brie à la coupe 		Kiri BIO 		Camembert BIO 
	Dessert	Fruit de saison	Purée pomme abricot BIO 	Eclair au chocolat	Yaourt nature sucré BIO 	Fruit de saison 
	Menus établis sous réserve des contraintes d'approvisionnement					

 Viande Française ou UE

 Produit en Occitanie

 Fait maison

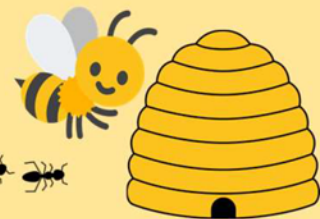
 Agriculture Biologique

 Lait collecté et transformé en France









 Aide UE à destination des écoles




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



Menus du 22 au 28 juin 2026


		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Déjeuner	Entrée	Œufs durs mayonnaise 			Salade coleslaw 	Fête de l'Ecole
	Plat principal	Tarte 3 fromages	 Rôti de dinde au jus	 Brandade de Poisson maison 	Courgette farcie	
	s/porc, végétarien		Mijoté de lentilles	Nuggets de blé et purée	Galette boulgour pois chiche emmental	
	Accompagnement	 Purée de chou fleur au paprika	 Poêlée de champignons	PLAT COMPLET	 Riz pilaf	
	Fromage / Laitage		Tomme noire à la coupe  	Emmental BIO 		
	Dessert	Fruit de saison	Purée de fruit BIO 	Fruit de saison BIO 	Flan vanille nappé caramel 	
	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 ».

