

Menus du 18 au 24 mai 2026



	Lundi menu INDIEN	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Samossa aux légumes	Céleri rémoulade	Concombre en salade	Perles légumière (carottes, concombres, tomates, maïs, sauce)	Melon BIO
Plat principal	Poulet curry rouge	Rösti burger	Echine de porc sauce aux olives	Tortilla	Hoki sauce basilic
<i>s/porc, s/viande, végétarien</i>	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	Emmental
Dessert	Mangue au sirop	Fruit de saison	Fruit de saison BIO	Liégeois au chocolat BIO	Donut sucré

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 ».

