

























Menus du 1^{er} au 6 juin 2026


	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Céleri remoulade 	Betteraves BIO vinaigrette 	Cake poivrons mozarella 	Rillettes de thon 	Salade verte aux 2 fromages 
<i>s/porc, s/viande, végétarien</i>				Tomates en salade	
Plat principal	Steak haché façon bouchère maison GUASCH sauce brune 	Omelette fraîche 	Poisson meunière 	Poulet sauce aigre douce 	Moules marinière 
<i>s/porc, s/viande, végétarien</i>	Steak végétal sauce brune		Croq veggie	Esalope végétale panée	Tarte méditerranéenne
Accompagnement	Boullgour BIO 	Ratatouille	Epinards à la crème 	Caviar d'aubergine 	Pommes dauphines
Fromage / Laitage	Saint Nectaire AOP 	Fromage blanc 	Emmental BIO 	Brie 	Saint Bricet 
Dessert	Purée pomme poire BIO 	Madeleine	Flan nappé caramel 	Fruit de saison BIO 	Yaourt aux fruits 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 8 au 14 juin 2026


	 Lundi menu MEXICAIN	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	 Tartinade à la Mexicaine (Petit pois, avocat, citron et épices)	 Melon BIO 	 Pommes de terres printanière	Carottes râpées 	Jambon blanc
s/porc, s/viande, végétarien					Betteraves vinaigrette
Plat principal	 Sauté de poulet sauce chili 	 Haché de veau à l'italienne 	Moussaka végétale	 Gardianne de taureau 	Seiches à la sétoise
s/porc, s/viande, végétarien	Crousti fromage	Steak végétal à l'italienne		Lentilles sauce coco curry	Croq veggie
Accompagnement	 Ecrasé de pommes de terre maison au piment doux	 Polenta	 au Pois Féverol BIO 	 Duo de carottes et navets braisés 	 Pâtes BIO
Fromage / Laitage	 Cantafrais	 Bonbel 	 Croc lait BIO 	 Six de savoie 	Vache qui rit
Dessert	 Arroz de leche maison (riz au lait à la cannelle) 	 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

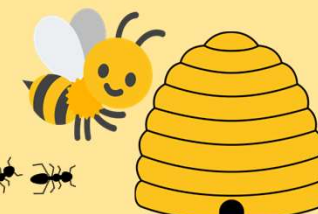
 Agriculture Biologique

 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
Entrée	 Salade d'artichauts	Feuilleté au fromage	 Rillettes de thon 	 Pastèque 	 Houmous de pois chiches de Servian
s/porc, s/viande, végétarien			Haricots verts en salade		
Plat principal	 Carbonara	 Omelette	 Colombo de poulet	 Filet de lieu sauce beurre blanc 	Nuggets de poulet
s/porc, s/viande, 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	 Gouda	 Kiri BIO 	 Samos 	 Camembert BIO 
Dessert	Fruit de saison	 Purée pomme abricot BIO	 Liégeois vanille 	 Yaourt nature sucré BIO 	Eclair au chocolat


Menus établis sous réserve des contraintes d'approvisionnement

  **Viande Française ou UE**

 **Produit en Occitanie**

 **Fait maison**

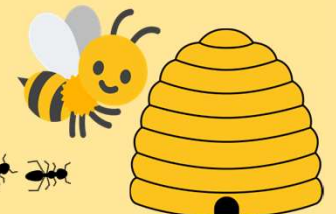
 **Agriculture Biologique**

 **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
Entrée	Œufs durs mayonnaise	Pâtes BIO en salade	Pâté de campagne	Salade coleslaw	Taboulé
<i>s/porc, s/viande, végétarien</i>			Salade verte		
Plat principal	Tarte 3 fromages	Rôti de dinde au jus	Brandade de Poisson maison	Courgette farcie	Encornet sauce armoricaine
<i>s/porc, s/viande, végétarien</i>		Mijoté de lentilles	Nuggets de blé et purée	Galette boulgour pois chiche emmental	Escalope végétale panée
Accompagnement	Purée de chou fleur au paprika	Poêlée de champignons	PLAT COMPLET	Riz pilaf	Haricots verts persillés
Fromage / Laitage	Saint Paulin BIO	Tomme noire	Emmental BIO	Fromage frais demi-sel	Vache qui rit BIO
Dessert	Fruit de saison	Purée de fruits pomme fraise	Flan vanille nappé caramel	Fruit de saison BIO	Tarte flan Pâtissier
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 ».

