

























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

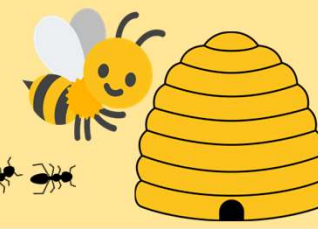
 Agriculture Biologique

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

