



# RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 29 Juin au 03 Juillet 2026

Bonnes Vacances



CEPET

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

L'AVEYRON DANS VOTRE ASSIETTE

REPAS FROID

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Carottes râpées BIO au citron	***	***	Cœur de batavia	Melon
Plat principal	Macédoine Raviolis au bœuf Fidéua	Crique de pomme de terre au cantal	Sauté de dinde miel et soja Croq veggie tomate	Gaucisse aveyronnaise Knacchi végétale sans viande	Salade de pâtes au thon
Accompagnement	***	Courgettes persillées	Semoule au thym Haricots verts persillés	Aligot	***
Produit laitier	Edam	Yaourt fermier à la framboise	Gouda	***	***
Dessert	***	Fruit Fruit 2	Fruit Fruit 2	Cake à la vanille maison	Compote à boire

Les familles d'aliments :



Compositions

Fidéua : pâtes, cocktail de fruit de mer, poivrons, tomate concentré, épices, ail, oignons  
Salade de pâtes au thon : pâtes, thon, concombre, origan, basilic CE2

Sauce miel et soja : oignons, roux blanc, sauce soja, miel

- Œuf de France
- Viande bovine française
- Viande porcine française
- Volaille française
- Certification environnementale niveau 2
- Haute valeur environnementale
- Bleu Blanc Cœur
- Filière marine engagée

- Présence de porc \*
- Fabriqué dans le tarn
- Fabriqué en aveyron
- Agriculture biologique
- Appellation d'origine protégée
- Dessert maison
- Yaourt des Pyrénées
- Commerce équitable français