































Menus du 29 juin au 5 juillet 2026


	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi menu Espagne
Entrée	 Betteraves BIO vinaigrette 	Céleri rémoulade 	Lentilles en salade (poivrons, maïs) 	Perles légumière (carottes, concombres, tomates, maïs, sauce) 	Melon 
Plat principal	Tomate farcie Grand-mère sauce tomate	Samossas aux légumes	Echine de porc aux aromates	Escalope viennoise	Tortilla au chorizo 
s/porc, s/viande, végétarien	Omelette 		Escalope végétale panée	Croq veggie	Tortilla 
Accompagnement	 Pâtes BIO 	 Pêlé mêlé Provençal	 Gratin de légumes du marché	Ratatouille	Patatas bravas
Fromage / Laitage	Cantafrais 	 Yaourt nature BIO 	 Croc lait BIO 	 Saint Nectaire AOP à la coupe 	Flan aux œufs sur lit de caramel 
Dessert	Fruit de saison	Cocktail de fruits au sirop léger	 Fruit de saison BIO 	 Liégeois au chocolat BIO 	 Cookie BIO aux pépites de chocolat et noix de Pécan 
Menus établis sous réserve des contraintes d'approvisionnement					

 Viande Française ou UE

 Produit en Occitanie

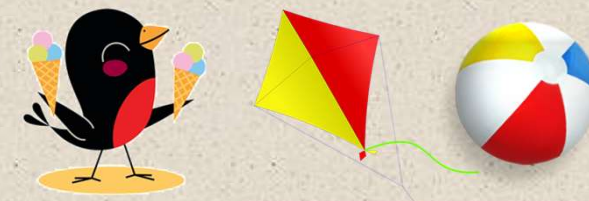
 Fait maison

 Agriculture Biologique



















 Lait collecté et transformé en France



 Aide UE à destination des écoles




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




Menus du 6 au 12 juillet 2026



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée				Carottes râpées 	
Plat principal	Aiguillettes de poulet panées	Rougail de lentilles 	Feuilleté Strasbourgeois	Raviolis au bœuf sauce Napolitaine	Poisson pané, citron 
s/porc, s/viande, végétarien	Nuggets de blé		Tarte chèvre tomate basilic	Raviolis aux fromages sauce Napolitaine	Galette boulgour pois chiches emmental
Accompagnement	Haricots verts persillés 	Riz pilaf 	Salade verte 	PLAT COMPLET	Caviar d'aubergines à la Catalane 
Fromage / Laitage	Fromage frais demi-sel  	Gouda BIO  	Kiri BIO  	Yaourt nature BIO  	Mimolette à la coupe
Dessert	Compote de pommes	Fruit de saison	Crème dessert au caramel 		Fruit de saison BIO  
Menus établis sous réserve des contraintes d'approvisionnement					

  Viande Française ou UE

  Produit en Occitanie

 Fait maison

 Agriculture Biologique

 Lait France  Lait collecté et transformé en France

  Aide UE à destination des écoles


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

