



















# Menus du 1<sup>er</sup> au 6 juin 2026


	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Entrée</b>	Céleri remoulade 	Betteraves BIO vinaigrette 			Salade verte aux 2 fromages 
<i>s/porc, s/viande, végétarien</i>					
<b>Plat principal</b>	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	Esaclope végétale panée	Tarte méditerranéenne
<b>Accompagnement</b>	Boulgour BIO 	Ratatouille	Epinards à la crème 	Caviar d'aubergine 	Pommes dauphines
<b>Fromage / Laitage</b>	Saint Nectaire AOP à la coupe 	Fromage blanc 	Emmental BIO 	Brie à la coupe 	
<b>Dessert</b>			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 7 au 14 juin 2026

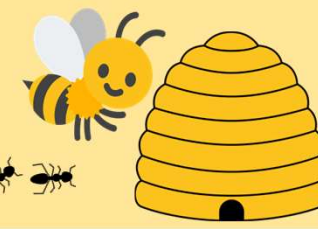
	 <b>Lundi menu MEXICAIN</b>	<b>Mardi</b>	<b>Mercredi</b>	<b>Jeudi</b>	<b>Vendredi</b>
<b>Entrée</b>	 Tartinade à la Mexicaine (Petit pois, avocat, citron et épices)	 Melon BIO			
<b>Plat principal</b>	 Sauté de poulet sauce chili	 Haché de veau à l'italienne	 Moussaka végétale	 Gardianne de taureau	 Seiches à la sétoise
<b>s/porc, s/viande, végétarien</b>	Crousti fromage	Steak végétal à l'italienne		Lentilles sauce coco curry	Croq veggie
<b>Accompagnement</b>	 Ecrasé de pommes de terre maison au piment	 Polenta	 au Pois Féverol BIO	 Duo de carottes et navets braisés	 Pâtes BIO
<b>Fromage / Laitage</b>			 Croc lait BIO	 Six de savoie	 Vache qui rit
<b>Dessert</b>	 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
<b>Entrée</b>		<i>Feuilleté au fromage</i>		<i>Pastèque</i>	
<b>Plat principal</b>	<i>Carbonara</i>	<i>Omelette</i>	<i>Colombo de poulet</i>	<i>Filet de lieu sauce beurre blanc</i>	<i>Nuggets de poulet</i>
<i>s/porc, s/viande, végétarien</i>	<i>Carbonara végétale au pois féverol BIO</i>		<i>Colombo de pois chiches</i>	<i>Saucisse végétale</i>	<i>Nugget de blé</i>
<b>Accompagnement</b>	<i>Pâtes BIO</i>	<i>Carottes à la crème</i>	<i>Tomates en persillade</i>	<i>Purée de pommes de terre</i>	<i>Ratatouille</i>
<b>Fromage / Laitage</b>	<i>Brie à la coupe</i>		<i>Kiri BIO</i>		<i>Camembert BIO</i>
<b>Dessert</b>	<i>Fruit de saison</i>	<i>Purée pomme abricot BIO</i>	<i>Liégeois vanille</i>	<i>Yaourt nature sucré BIO</i>	<i>Eclair au chocolat</i>


*Menus établis sous réserve des contraintes d'approvisionnement*


 Viande Française ou UE

 Produit en Occitanie

 Fait maison

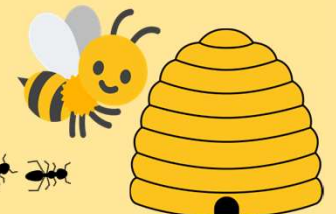
 Agriculture Biologique

 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
<b>Entrée</b>		 <b>Pâtes BIO en salade</b>	<b>Pâté de campagne</b>		
<b>s/porc, s/viande, végétarien</b>			<b>Salade verte</b> 		
<b>Plat principal</b>	<b>Tarte 3 fromages</b>	 <b>Rôti de dinde au jus</b>	 <b>Brandade de Poisson maison</b> 	<b>Courgette farcie</b>	 <b>Encornet sauce armoricaine</b>
<b>s/porc, s/viande, végétarien</b>		<b>Mijoté de lentilles</b>	<b>Nuggets de blé et purée</b>	<b>Galette boulgour pois chiche emmental</b>	<b>Escalope végétale panée</b>
<b>Accompagnement</b>	 <b>Purée de chou fleur au paprika</b>	 <b>Poêlée de champignons</b>	<b>PLAT COMPLET</b>	 <b>Riz pilaf</b>	 <b>Haricots verts persillés</b>
<b>Fromage / Laitage</b>	 <b>Saint Paulin BIO</b> 		 <b>Emmental BIO</b> 	<b>Fromage frais demi-sel</b> 	 <b>Vache qui rit BIO</b> 
<b>Dessert</b>	<b>Fruit de saison</b>	<b>Purée de fruits pomme fraise</b>		 <b>Fruit de saison BIO</b> 	<b>Tarte flan Pâtissier</b>
<b>Menus établis sous réserve des contraintes d'approvisionnement</b>					

  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 ».

