

Menus du 04 au 10 mai 2026



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	<i>Radis à la croq au sel</i>		<i>Rillettes de thon et pain de mie</i>	<i>Pastèque</i>	Victoire 1945
<i>s/porc, s/viande, végétarien</i>			<i>Œufs durs sauce cocktail</i>		
Plat principal	<i>Carbonara</i>	<i>Dos de colin sauce crevettes</i>	<i>Colombo de poulet</i>	<i>Saucisse braisée</i>	
<i>s/porc, s/viande, végétarien</i>	<i>Sauce fromagère aux champignons</i>	<i>Omelette fraîche</i>	<i>Colombo de pois chiches</i>	<i>Saucisse végétale</i>	
Accompagnement	<i>Pâtes BIO</i>	<i>Carottes à la crème</i>	<i>Epinards aux aromates</i>	<i>Purée de navets et pommes de terre</i>	
Fromage / Laitage		<i>Gouda à la coupe</i>	<i>Cimelait aromatisé</i>	<i>Yaourt nature sucré BIO</i>	
Dessert	<i>Fromage blanc aux fruits</i>	<i>Fruit de saison BIO</i>			

Menus établis sous réserve des contraintes d'approvisionnement



Viande Française



Produit en Occitanie



Fait maison



Pêche MSC



Lait collecté et transformé en France



Agriculture Biologique

Viande Française ou UE



Œufs de France



Légumes de France



Aide UE à destination des écoles



Appellation d'origine contrôlée



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



Menus du 11 au 17 mai 2026



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée				Taboulé	
Plat principal	Tarte 3 fromages	Fricassée de porc	Tajine de sauté de poulet	Courgette farcie	Rösti Burger LPF
s/porc, s/viande, végétarien		Steak végétal sauce poivre	Assortiment de légumes et pois chiches façon tajine	Escalope végétale panée	Pain fromager maison
Accompagnement	Purée de chou fleur	Pâtes BIO	Semoule	Riz Pilaf	Salade verte
Fromage / Laitage	Petit suisse nature	Tomme noire à la coupe	Saint Morêt		Yaourt aux fruits
Dessert	Fruit de saison BIO	Purée de pomme BIO	Fruit de saison BIO	Yaourt nature BIO	Gâteau basque

Menus établis sous réserve des contraintes d'approvisionnement



Viande Française



Produit en Occitanie



Fait maison



Pêche MSC



Lait collecté et transformé en France



Agriculture Biologique

Viande Française ou UE



Œufs de France



Légumes de France



Aide UE à destination des écoles



Appellation d'origine contrôlée



























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



Menus du 18 au 24 mai 2026



	Lundi menu INDIEN	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée					 Melon BIO 
Plat principal	 Poulet curry rouge	Rösti burger	 Echine de porc sauce aux olives	Tortilla 	 Hoki sauce basilic 
s/porc, s/viande, végétarien	Omelette 	Saucisse végétale	Escalope végétale		 Fideua végétale
Accompagnement	 Riz parfumé	 Chou fleur persillé	 Pomme de terre persillées	Ratatouille	 Pâtes fideua aux petits légumes
Fromage / Laitage	 Edam BIO 	 Yaourt nature BIO 	Tartare 	 Saint Nectaire AOP à la coupe 	Emmental à la coupe 
Dessert	Mangue au sirop	Fruit de saison	 Fruit de saison BIO	 Liégeois au chocolat BIO 	
Menus établis sous réserve des contraintes d'approvisionnement					



Viande Française



Produit en Occitanie



Fait maison



Pêche MSC



Lait collecté et transformé en France



Agriculture Biologique

Viande Française ou UE



Œufs de France



Légumes de France



Aide UE à destination des écoles



Appellation d'origine contrôlée
















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



Menus du 25 au 31 mai 2026



	Lundi de pentecôte	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Férié			Carottes râpées 	
Plat principal		Rougail de porc 	Sauté de poulet au jus 	Bolognaise Végétarienne au Pois féverol BIO  	Dos de colin sauce citron 
s/porc, s/viande, végétarien		Rougail de lentille 	Œuf dur sauce champignons 		Galette boulgour pois chiches emmental
Accompagnement		Brocolis aux aromates 	Tomates en persillade 	Pâtes BIO 	Semoule méditerranéenne 
Fromage / Laitage		Gouda BIO  	Kiri BIO  	Saint Paulin à la coupe  	Mimolette à la coupe
Dessert		Yaourt Cimelait nature  	Cake au citron de Sicile		Fruit de saison BIO  

Menus établis sous réserve des contraintes d'approvisionnement



 Viande Française



Produit en Occitanie



Fait maison



Pêche MSC



Lait collecté et transformé en France



Agriculture Biologique

  Viande Française ou UE



Œufs de France



Légumes de France



Aide UE à destination des écoles



Appellation d'origine contrôlée



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

