
























# Menus du 1<sup>er</sup> au 7 juin 2026


	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Entrée</b>	Céleri remoulade 	Betteraves BIO vinaigrette 	Cake poivrons mozarella 	Rillette de thon 	Salade verte aux 2 fromages 
<b>Plat principal</b>	Steak haché façon bouchère maison GUASCH sauce brune 	Omelette fraiche 	Poisson meunière 	Poulet sauce aigre douce 	Boules d'agneau sauce aux olives 
<b>s/viande</b>	Steak végétal sauce brune			Esalope végétale panée	Galette boulgour pois chiche emmental
<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 	Saint Brictet 
<b>Dessert</b>	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

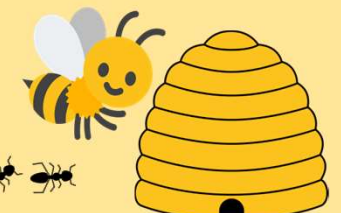
 Agriculture Biologique

 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


	 <b>Lundi menu MEXICAIN</b>	<b>Mardi</b>	<b>Mercredi</b>	<b>Jeudi</b>	<b>Vendredi</b>
<b>Entrée</b>	 <b>Tartinade à la Mexicaine (Petit pois, avocat, citron et épices)</b>	 <b>Melon BIO</b> 	 <b>Pommes de terres printanière</b>	<b>Carottes râpées</b> 	<b>Jambon blanc</b>
<b>s/viande</b>					<b>Betteraves vinaigrette</b>
<b>Plat principal</b>	 <b>Sauté de poulet sauce chili</b> 	 <b>Haché de veau à l'italienne</b> 	<b>Moussaka végétale</b>	 <b>Gardianne de taureau</b> 	<b>Seiches à la sétoise</b>
<b>s/viande</b>	<b>Crousti fromage</b>	<b>Steak végétal à l'italienne</b>		<b>Lentilles sauce coco curry</b>	
<b>Accompagnement</b>	 <b>Ecrasé de pommes de terre maison au piment</b>	 <b>Polenta</b>	 <b>au Pois Féverol BIO</b> 	 <b>Duo de carottes et navets braisés</b> 	 <b>Pâtes BIO</b>
<b>Fromage / Laitage</b>	 <b>Edam à la coupe</b>	 <b>Bonbel</b> 	 <b>Croc lait BIO</b> 	 <b>Six de savoie</b> 	<b>Vache qui rit</b>
<b>Dessert</b>	 <b>Arroz de leche maison (riz au lait à la cannelle)</b> 	 <b>Mousse au chocolat</b> 	<b>Fruit de saison</b>	 <b>Fruit de saison BIO</b> 	 <b>Purée pomme abricot BIO</b>


**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	 <b>Salade d'artichauts</b>	<b>Feuilleté au fromage</b>	 <b>Rillette de thon</b>	 <b>Pastèque</b>	 <b>Houmous de pois chiches de Servian</b>
	Plat principal	 <b>Carbonara</b>	 <b>Omelette</b>	 <b>Colombo de poulet</b>	 <b>Filet de lieu sauce beurre blanc</b>	 <b>Nuggets de poulet</b>
	s/viande	 <b>Carbonara végétale au pois féverol BIO</b> 		 <b>Colombo de pois chiches</b>		<b>Nugget de blé</b>
	Accompagnement	 <b>Pâtes BIO</b> 	 <b>Carottes à la crème</b>	 <b>Tomates en persillade</b>	 <b>Purée de pommes de terre</b>	<b>Ratatouille</b>
	Fromage / Laitage	 <b>Brie à la coupe</b> 	 <b>Kiri BIO</b> 	 <b>Gouda à la coupe</b> 	 <b>Samos</b> 	 <b>Camembert BIO</b> 
	Dessert	<b>Fruit de saison</b> 	 <b>Purée pomme abricot BIO</b>	 <b>Liégeois vanille</b> 	 <b>Yaourt nature sucré BIO</b> 	<b>Cake au citron de Sicile</b>
<b>Menus établis sous réserve des contraintes d'approvisionnement</b>						



Viande Française ou UE



Produit en Occitanie



Fait maison



Agriculture Biologique



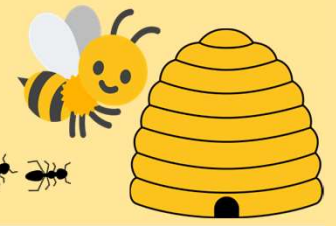
Lait collecté et transformé en France



Aide UE à destination des écoles



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





# Menus du 22 au 28 juin 2026


	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Entrée</b>	<b>Œufs durs mayonnaise</b>	<b>Pâtes BIO en salade</b>	<b>Pâté de campagne</b>	<b>Salade coleslaw</b>	<b>Taboulé</b>
<b>s/viande</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/viande</b>		<b>Mijoté de lentilles</b>		<b>Galette boulgour pois chiche emmental</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>Tomme noire à la coupe</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>Flan vanille nappé caramel</b>	<b>Fruit de saison BIO</b>	<b>Tarte flan Pâtissier</b>


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 ».

