

Menus du 16 au 22 mars 2026



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Taboulé		 Soupe de légumes et croûtons		Nem aux légumes
Plat principal	Cordon bleu 	Escalope végétale panée	Poisson meunière 	Raviolis au bœuf 	Haché de veau au jus 
s/porc, végétarien	Croq veggie		 Mijoté de lentilles	Raviolis aux 3 fromages	Galette boulgour pois chiches emmental
Accompagnement	 Carottes aux aromates	 Pommes de terre boulangères	 Riz pilaf	 Sauce Napolitaine	 Purée de butternut BIO
Fromage / Laitage		 Fromage blanc BIO 	 Yaourt nature BIO 	 Emmental râpé	 Vache qui rit BIO 
Dessert	 Purée de pommes BIO 	Fruit de saison		Croisillon pomme framboise	

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 ».

