

Menus du 23 février au 1^{er} mars 2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée				 Houmous de pois chiches de Servian 	
Plat principal	 Saucisse de Strasbourg 	 Chili con Carne 	 Escalope végétale panée	 Fondant de volaille à la crème et champignons 	 Nuggets de poisson, citron
s/porc, végétarien	Samossas aux légumes	 Chili SANS viande		 Crousti fromage	Nuggets de blé
Accompagnement	 Purée de carottes	 Riz créole	Purée BIO	 Haricots verts persillés	Pommes dauphines
Fromage / Laitage	 Brie à la coupe	 Fromage blanc BIO  	 Emmental râpé	 Yaourt nature	 Gouda BIO  
Dessert	 Fruit de saison BIO 	Palmiers feuilletés	Cocktail de fruits au sirop		 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 ».

