

# Menus du 11 au 17 mai 2026



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



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 ».

