


Menus du 15 au 21 juin 2026


	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée		<i>Feuilleté au fromage</i>		<i>Pastèque</i>	
Plat principal	<i>Carbonara</i>	<i>Omelette</i>	<i>Colombo de poulet</i>	<i>Filet de lieu sauce beurre blanc</i>	<i>Nuggets de poulet</i>
<i>s/porc, s/viande, végétarien</i>	<i>Carbonara végétale au pois féverol BIO</i>		<i>Colombo de pois chiches</i>	<i>Saucisse végétale</i>	<i>Nugget de blé</i>
Accompagnement	<i>Pâtes BIO</i>	<i>Carottes à la crème</i>	<i>Tomates en persillade</i>	<i>Purée de pommes de terre</i>	<i>Ratatouille</i>
Fromage / Laitage	<i>Brie à la coupe</i>		<i>Kiri BIO</i>		<i>Camembert BIO</i>
Dessert	<i>Fruit de saison</i>	<i>Purée pomme abricot BIO</i>	<i>Liégeois vanille</i>	<i>Yaourt nature sucré BIO</i>	<i>Eclair au chocolat</i>


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 ».

