

























# Menus du 18 au 24 mai 2026



	Lundi menu INDIEN	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée					 Melon BIO 
Plat principal	 Poulet curry rouge	Rösti burger	 Echine de porc sauce aux olives	Tortilla 	 Hoki sauce basilic 
s/porc, s/viande, végétarien	Omelette 	Saucisse végétale	Escalope végétale		 Fideua végétale
Accompagnement	 Riz parfumé	 Chou fleur persillé	 Pomme de terre persillées	Ratatouille	 Pâtes fideua aux petits légumes
Fromage / Laitage	 Edam BIO 	 Yaourt nature BIO 	Tartare 	 Saint Nectaire AOP à la coupe 	Emmental à la coupe 
Dessert	Mangue au sirop	Fruit de saison	 Fruit de saison BIO	 Liégeois au chocolat BIO 	
<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 ».

