






















Menus du 1^{er} au 6 juin 2026


	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Céleri remoulade 	Betteraves BIO vinaigrette 			Salade verte aux 2 fromages 
<i>s/porc, s/viande, végétarien</i>					
Plat principal	Steak haché façon bouchère maison GUASCH sauce brune  	Omelette fraîche 	Poisson meunière 	Poulet sauce aigre douce 	Moules marinière
<i>s/porc, s/viande, végétarien</i>	Steak végétal sauce brune		Croq veggie	Esaclope végétale panée	Tarte méditerranéenne
Accompagnement	Boulgour BIO 	Ratatouille 	Epinards à la crème 	Caviar d'aubergine 	Pommes dauphines
Fromage / Laitage	Saint Nectaire AOP à la coupe  	Fromage blanc 	Emmental BIO 	Brie à la coupe 	
Dessert			Flan nappé caramel 	Fruit de saison BIO 	Yaourt aux fruits BIO 


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 ».

