






















Menus du 22 au 28 juin 2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée		 Pâtes BIO en salade	Pâté de campagne		
s/porc, s/viande, végétarien			Salade verte 		
Plat principal	Tarte 3 fromages	 Rôti de dinde au jus	 Brandade de Poisson maison 	Courgette farcie	 Encornet sauce armoricaine
s/porc, s/viande, végétarien		Mijoté de lentilles	Nuggets de blé et purée	Galette boulgour pois chiche emmental	Escalope végétale panée
Accompagnement	 Purée de chou fleur au paprika	 Poêlée de champignons	PLAT COMPLET	 Riz pilaf	 Haricots verts persillés
Fromage / Laitage	 Saint Paulin BIO 		 Emmental BIO 	Fromage frais demi-sel  	Vache qui rit BIO 
Dessert	Fruit de saison	Purée de fruits pomme fraise		 Fruit de saison BIO 	Tarte flan Pâtissier


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 ».

