










Menus du 25 au 31 mai 2026



	Lundi de pentecôte	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Férié			Carottes râpées 	
Plat principal		Rougail de porc 	Sauté de poulet au jus 	Bolognaise Végétarienne au Pois féverol BIO  	Dos de colin sauce citron 
s/porc, s/viande, végétarien		Rougail de lentille 	Œuf dur sauce champignons 		Galette boulgour pois chiches emmental
Accompagnement		Brocolis aux aromates 	Tomates en persillade 	Pâtes BIO 	Semoule méditerranéenne 
Fromage / Laitage		Gouda BIO  	Kiri BIO  	Saint Paulin à la coupe  	Mimolette à la coupe
Dessert		Yaourt Cimelait nature  	Cake au citron de Sicile		Fruit de saison BIO  

Menus établis sous réserve des contraintes d'approvisionnement



 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 ».

