






























# Menus du 29 juin au 5 juillet 2026


	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi menu Espagne
Entrée	 Betteraves BIO vinaigrette 	Céleri rémoulade 	Lentilles en salade (poivrons, maïs) 	Perles légumières (carottes, concombres, tomates, maïs, sauce) 	Melon 
Plat principal	Tomate farcie Grand-mère sauce tomate	Samossas aux légumes	Echine de porc aux aromates	Escalope viennoise	Tortilla au chorizo 
s/porc, s/viande, végétarien	Omelette 		Escalope végétale panée	Croq veggie	Tortilla 
Accompagnement	 Pâtes BIO 	 Pêlé mêlé Provençal	 Gratin de légumes du marché	Ratatouille	Patatas bravas
Fromage / Laitage	Cantafrais 	 Yaourt nature BIO 	 Croc lait BIO 	 Saint Nectaire AOP à la coupe 	Flan aux œufs sur lit de caramel 
Dessert	Fruit de saison	Cocktail de fruits au sirop léger	 Fruit de saison BIO 	 Liégeois au chocolat BIO 	 Cookie BIO aux pépites de chocolat et noix de Pécan 


**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 ».

