


































Menus du 7 au 14 juin 2026

	 Lundi menu MEXICAIN	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	 Tartinade à la Mexicaine (Petit pois, avocat, citron et épices)	 Melon BIO 			
Plat principal	 Sauté de poulet sauce chili 	 Haché de veau à l'italienne 	 Moussaka végétale	 Gardianne de taureau 	 Seiches à la sétoise
s/porc, s/viande, végétarien	Crousti fromage	Steak végétal à l'italienne		Lentilles sauce coco curry	Croq veggie
Accompagnement	 Ecrasé de pommes de terre maison au piment	 Polenta	 au Pois Féverol BIO 	 Duo de carottes et navets braisés 	 Pâtes BIO
Fromage / Laitage			 Croc lait BIO 	 Six de savoie 	 Vache qui rit 
Dessert	 Arroz de leche maison (riz au lait à la cannelle) 	 Mousse au chocolat 	 Fruit de saison	 Fruit de saison BIO 	 Purée pomme abricot 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 ».

