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 légumière (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	Pêle mêle 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».