
























# Menus du 29 juin au 5 juillet 2026


	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi menu Espagne 
Entrée	 Betteraves BIO vinaigrette 	Céleri rémoulade 	Perles légumières (carottes, concombres, tomates, maïs, sauce)	Melon 
Plat principal	Tomate farcie Grand-mère sauce tomate	Samossas aux légumes	Escalope viennoise	Tortilla au chorizo 
s/porc, s/viande, végétarien	Omelette 		Croq veggie	Tortilla 
Accompagnement	  Pâtes BIO	 Pêlé mêlé Provençal	Ratatouille	Patatas bravas
Fromage / Laitage	Cantafrais  	Yaourt nature BIO  	Saint Nectaire AOP  	Flan aux œufs sur lit de caramel
Dessert	Fruit de saison	Cocktail de fruits au sirop léger	 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 ».

