



























Menus du 1^{er} au 7 juin 2026

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Céleri remoulade 	Betteraves BIO vinaigrette 	Rillette de thon 	Salade verte aux 2 fromages 
Plat principal	Steak haché façon bouchère maison GUASCH sauce brune   	Omelette fraiche 	Poulet sauce aigre douce  	Moules marinière 
Accompagnement	Boulgour BIO 	Ratatouille 	Caviar d'aubergine 	Pommes dauphines 
Fromage / Laitage	Saint Nectaire AOP  	Fromage blanc 	Brie 	Saint Bricet 
Dessert	Purée pomme poire BIO 	Madeleine 	Fruit de saison BIO  	Yaourt aux fruits 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 ».




Menus du 8 au 14 juin 2026


	 Lundi menu MEXICAIN	Mardi	Jeudi	Vendredi
Entrée	 Tartinade à la Mexicaine (Petit pois, avocat, citron et épices)	 Melon BIO 	Carottes râpées 	Jambon blanc
Plat principal	 Sauté de poulet sauce chili 	 Haché de veau à l'italienne 	Gardianne de taureau 	Seiches à la sétoise
Accompagnement	 Ecrasé de pommes de terre maison au piment	 Polenta	 Duo de carottes et navets braisés 	 Pâtes BIO
Fromage / Laitage	 Cantafrais 	Bonbel 	Six de savoie 	Vache qui rit 
Dessert	 Arroz de leche maison (riz au lait à la cannelle) 	Mousse au chocolat 	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

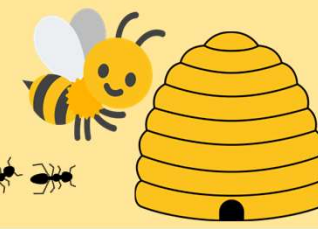
 Agriculture Biologique

 Lait collecté et transformé en France







 Aide UE à destination des écoles



« Pour consulter les allergènes, scannez notre QR CODE ».





Menus du 15 au 21 juin 2026

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Entrée	 Salade d'artichauts	Feuilleté au fromage	Pastèque 	 Houmous de pois chiches de Servian
Plat principal	 Carbonara	Omelette 	 Filet de lieu sauce beurre blanc 	Nuggets de poulet
Accompagnement	  Pâtes BIO	 Carottes à la crème	 Purée de pommes de terre	Ratatouille
Fromage / Laitage	Brie 	Gouda	Samos  	Camembert BIO 
Dessert	Fruit de saison	 Purée pomme abricot BIO	 Yaourt nature sucré BIO 	Eclair au chocolat


Menus établis sous réserve des contraintes d'approvisionnement


  Viande Française ou UE

 Produit en Occitanie

 Fait maison

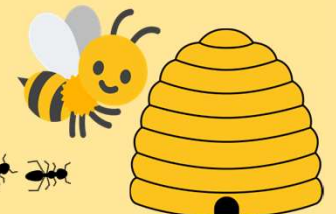
 Agriculture Biologique

 Lait collecté et transformé en France

 Aide UE à destination des écoles



« Pour consulter les allergènes, scannez notre QR CODE ».



Menus du 22 au 28 juin 2026

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Œufs durs mayonnaise	Pâtes BIO en salade	Salade coleslaw	Taboulé
Plat principal	Tarte 3 fromages	Rôti de dinde au jus	Courgette farcie	Encornet sauce armoricaine
Accompagnement	Purée de chou fleur au paprika	Poêlée de champignons	Riz pilaf	Haricots verts persillés
Fromage / Laitage	Saint Paulin BIO	Tomme noire	Fromage frais demi-sel	Vache qui rit BIO
Dessert	Fruit de saison	Purée de fruits pomme fraise	Fruit de saison BIO	Tarte flan Pâtissier

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 ».