

# Menus du 04 au 10 mai 2026



|                          | Lundi                               | Mardi                                   | Jeudi   | Vendredi             |
|--------------------------|-------------------------------------|---|---|----------------------|
| <b>Entrée</b>            | <b>Radis à la croq<br/>au sel</b>   | <b>Feuilleté au<br/>fromage</b>         | <b>Pastèque</b>                                   | <b>Victoire 1945</b> |
| <b>Plat principal</b>    | <b>Carbonara</b>                    | <b>Dos de colin<br/>sauce crevettes</b> | <b>Saucisse<br/>braisée</b>                       |                      |
| <b>Accompagnement</b>    | <b>Pâtes BIO</b>                    | <b>Carottes à la<br/>crème</b>          | <b>Purée de navets<br/>et pommes de<br/>terre</b> |                      |
| <b>Fromage / Laitage</b> | <b>Rondelé</b>                      | <b>Gouda</b>                            | <b>Yaourt nature<br/>sucré BIO</b>                |                      |
| <b>Dessert</b>           | <b>Fromage blanc<br/>aux fruits</b> | <b>Fruit de saison<br/>BIO</b>          | <b>Ananas au sirop<br/>léger</b>                  |                      |

**Menus établis sous réserve des contraintes d'approvisionnement**



Viande Française



Produit en Occitanie



Fait maison



Pêche MSC



Lait collecté et transformé en France



Agriculture Biologique

Viande Française ou UE



Œufs de France



Légumes de France



Aide UE à destination des écoles



Appellation d'origine contrôlée








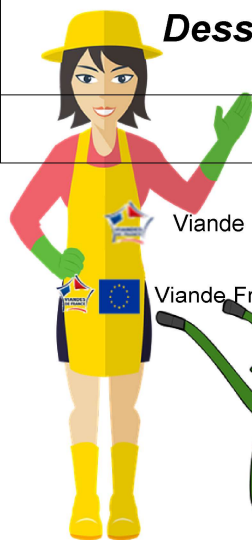
« Pour consulter les allergènes,  
scannez notre QR CODE ».



# Menus du 11 au 17 mai 2026



|   | Lundi  | Mardi   | Jeudi   | Vendredi  |
|---|--|---|---|---|
| <b>Entrée</b>   | <b>Œufs durs, mayonnaise</b>    | <b>Tomates cerises</b>  | <b>Taboulé</b>  | <b>Betteraves BIO vinaigrette</b>   |
| <b>Plat principal</b>   | <b>Tarte 3 fromages</b>          | <b>Fricassée de porc</b>   | <b>Courgette farcie</b>    | <b>Rösti Burger LPF</b>    |
| <b>Accompagnement</b>   | <b>Purée de chou fleur</b>    | <b>Pâtes BIO</b>             | <b>Riz Pilaf</b>   | <b>Salade verte</b>    |
| <b>Fromage / Laitage</b>  | <b>Petit suisse nature</b>    | <b>Tomme noire</b>           | <b>Brie BIO</b>    | <b>Yaourt aux fruits</b>   |
| <b>Dessert</b>  | <b>Fruit de saison BIO</b>   | <b>Purée de pomme BIO</b>  | <b>Crème dessert caramel</b>   | <b>Gâteau basque</b>  |
| <b>Menus établis sous réserve des contraintes d'approvisionnement</b> |  |   |   |   |



 Viande Française



Produit en Occitanie



Fait maison



Pêche MSC



Lait collecté et transformé en France



Agriculture Biologique

  Viande Française ou UE



Œufs de France



Légumes de France



Aide UE à destination des écoles



Appellation d'origine contrôlée



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



# Menus du 18 au 24 mai 2026



|   | Lundi menu <b>INDIEN</b> | Mardi               | Jeudi   | Vendredi                        |
|---|--------------------------|---------------------|---|---------------------------------|
| <b>Entrée</b>   | Samossa aux légumes      | Céleri rémoulade    | Perles légumière (carottes, concombres, tomates, maïs, sauce) | Melon BIO                       |
| <b>Plat principal</b>   | Poulet curry rouge       | Rösti burger        | Tortilla  | Hoki sauce basilic              |
| <b>Accompagnement</b>   | Riz parfumé              | Chou fleur persillé | Ratatouille   | Pâtes fideua aux petits légumes |
| <b>Fromage / Laitage</b>  | Edam BIO                 | Yaourt nature BIO   | Saint Nectaire AOP  | Emmental                        |
| <b>Dessert</b>  | Mangue au sirop          | Fruit de saison     | Liégeois au chocolat BIO                                      | Donut sucré                     |
| <b>Menus établis sous réserve des contraintes d'approvisionnement</b> |                          |                     |   |                                 |



Viande Française



Produit en Occitanie



Fait maison



Pêche MSC



Lait collecté et transformé en France



Agriculture Biologique

Viande Française ou UE



Œufs de France



Légumes de France



Aide UE à destination des écoles



Appellation d'origine contrôlée



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



# Menus du 25 au 31 mai 2026



|   | Lundi de pentecôte | Mardi                  | Jeudi  | Vendredi                   |
|---|--------------------|------------------------|--|----------------------------|
| <b>Entrée</b>   | Férié              | Tarte 3 fromages       | Carottes râpées                                    | Pastèque                   |
| <b>Plat principal</b>   |                    | Rougail de porc        | Bolognaise Végétarienne au Pois féverol <b>BIO</b> | Dos de colin sauce citron  |
| <b>Accompagnement</b>   |                    | Brocolis aux aromates  | Pâtes <b>BIO</b>                                   | Semoule méditerranéenne    |
| <b>Fromage / Laitage</b>  |                    | Gouda <b>BIO</b>       | Saint Paulin                                       | Mimolette                  |
| <b>Dessert</b>  |                    | Yaourt Cimelait nature | Purée de fruits pommes pêche                       | Fruit de saison <b>BIO</b> |
| <b>Menus établis sous réserve des contraintes d'approvisionnement</b> |                    |                        |  |                            |



Viande Française



Produit en Occitanie



Fait maison



Pêche MSC



Lait collecté et transformé en France



Agriculture Biologique

Viande Française ou UE



Œufs de France



Légumes de France



Aide UE à destination des écoles



Appellation d'origine contrôlée



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

