

Menu de la semaine

Du 1 au 5 Juin 2026



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRES	Melon charentais* Ou Boudins à l'oignon (Aveyron)*	Salade de tomates anciennes* (Local) * Ou Salade composée*	Crudités variées*	Wrap de crudités* Ou Mousse de betterave* (bio)	Salade de riz* Ou Salade de quinoa*
VIANDE LEGUMES	Tortis au blé complet (local) Sauce carbonara* Ou Sauce au saumon*	Carbonnade flamande (viande Aveyronnaise) Gratin dauphinois* Ou Courgettes sautées (local)*	Cordon bleu* (Poulet Gers) Ou Galette au fromage bio* Légumes sautés*	Moussaka végétarienne* Egrené de seitan (bio local)	Pizzas (Farine locale)* Composition (crème fraîche, pommes de terre, jambon, oignons, fromage) Ou (crème fraîche, pommes de terre, saumon, fromage) SALADE VERTE
FROMAGE YAOURT	yaourt nature bio**	Tome des Pyrénées*	Laitage*	Camembert brebis bio**	Fromage blanc bio**
DESSERT	Abricot du Roussillon	Fraises au sucre local*	Fruit au choix	Brookies (farine local)*	Fruit au choix*

*Produits faits sur place ou maison/Plat surligné demande des élèves.

*Les menus peuvent être modifiés par soucis d'approvisionnement ou raison de service.

**Produits subventionnés dans le cadre du programme de l'UE à destination des écoles

