

Menu de la semaine 26 du 22 au 28 juin 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
22/06/2026	23/06/2026	24/06/2026	25/06/2026	26/06/2026	27/06/2026	28/06/2026
Petit-déjeuner	Petit-déjeuner	Petit-déjeuner	Petit-déjeuner	Petit-déjeuner	Petit-déjeuner	Petit-déjeuner
Bio : café, chocolat au lait, lait, thé, pain beurre, confiture, fruits, yaourt, flocons d'avoine	Bio : café, chocolat au lait, lait, thé, pain beurre, confiture, fruits, yaourt, flocons d'avoine	Bio : café, chocolat au lait, lait, thé, pain beurre, confiture, fruits, yaourt, flocons d'avoine	Bio : café, chocolat au lait, lait, thé, pain beurre, confiture, fruits, yaourt, flocons d'avoine	Bio : café, chocolat au lait, lait, thé, pain beurre, confiture, fruits, yaourt, flocons d'avoine	Bio : café, chocolat au lait, lait, thé, pain beurre, confiture, fruits, yaourt, flocons d'avoine	Bio : café, chocolat au lait, lait, thé, pain beurre, confiture, fruits, yaourt, flocons d'avoine
Miel, jus de fruits et céréales	Miel, jus de fruits et céréales	Miel, jus de fruits et céréales	Croissant, miel, jus de fruits et céréales	Miel, jus de fruits et céréales	Miel, jus de fruits et céréales	Croissant, miel, jus de fruits et céréales
Déjeuner <i>Entrées variées</i>	Déjeuner <i>Entrées variées</i>	Déjeuner <i>Entrées variées</i>	Déjeuner <i>Entrées variées</i>	Déjeuner <i>Entrées variées</i>	Déjeuner <i>Entrées variées</i>	Déjeuner <i>Entrées variées</i>
Charcuterie	Cake o'thon et olives 		Taboulé   de chou-fleur aux herbes	Remoulade au curry		
Chili con carne  	Haut de cuisse de poulet et jus de romarin 	Émincé de bœuf moutarde et crème  	Chipolatas 	Pavé de truite crème échalotes  	Émincé de veau façon goulasch  	Boul'bœuf sauce tomate 
Accompagnements	Accompagnements	Accompagnements	Accompagnements	Accompagnements	Accompagnements	Accompagnements
Boulgour 	Haricots beurre persillés	Flageolet au jus  	Frites	 Épinard à la crème 	Riz au four  	Petis pois  
Fromages & Desserts	Fromages & Desserts	Fromages & Desserts	Fromages & Desserts	Fromages & Desserts	Fromages & Desserts	Fromages & Desserts
 Petit-Suisse  / Prunes	Yaourts variés   / Gâteau basque	Mille-feuille pâtissier 	 Ariégeois / Melon 	 Yaourt   / Biscuit 	Cake chocolat  	Muffin aux myrtilles
Dîner <i>Entrées variées</i>	Dîner <i>Entrées variées</i>	Dîner <i>Entrées variées</i>	Dîner <i>Entrées variées</i>	Dîner <i>Entrées variées</i>	Dîner <i>Entrées variées</i>	Dîner <i>Entrées variées</i>
Tourte au veau aux champignons 	Gratin de gnocchi, légumes multicolores  	Escalope de porc mariné 	Aiguillette de colin	Quiche lorraine	Tagliatelles 	Cervelas obernois
Accompagnements	Accompagnements	Accompagnements	Accompagnements	Accompagnements	Accompagnements	Accompagnements
Salade verte  	Sauce carbonara	Blanc de poireau façon thaï  	 Courgettes au paprika 	Salade verte 	Sauce fruits de mer 	Pommes rosties
Fromages & Desserts	Fromages & Desserts	Fromages & Desserts	Fromages & Desserts	Fromages & Desserts	Fromages & Desserts	Fromages & Desserts
Batonnet chocolat	 Crumble pomme/poire 	Flan pâtissier  	Crêpes au chocolat 	Compote 	Fruits au sirop	Éclair café

Fruits de saison bio libre-service : banane, orange, pomme/kiwi /Pain Bio local (Épi Lourdaï) /Lait bio (Petit Déjeuner) /Céréales bio ou céréales/Yaourts BIO ou Yaourts. Café, lait, thé, pain, beurre, confiture, fruits, yaourts et flocons proposés au petit-déjeuner sont BIO, le chocolat au lait est BIO et équitable.



* L'établissement bénéficie de l'aide de l'U.E dans le cadre du programme "Lait et Fruits à l'école"