







































Menus du 16 au 22 février 2026

	Lundi	Mardi GRAS	Mercredi	Jeudi Nouvel an chinois	Vendredi
Entrée	 Soupe du marché et croûtons	Galantine de volaille 	Taboulé	Nem aux légumes	 Haricots plats vinaigrette
s/porc, s/porc, s/viande, végétarien		 Œufs durs sauce mousseline 			
Plat principal	Tortilla sauce piperade	 Longe de porc braisée 	 Cheeseburger 	 Poulet sauce aigre douce 	 Poisson pané plein filet, citron
s/porc, s/viande, végétarien		 Steak végétal braisé	 Pain fromager 	Lentilles sauce aigre douce	 Pâtes BIO fromagères aux champignons 
Accompagnement	 Blé créole	 Purée de navets	Sucrine 	 Riz parfumé	 Pâtes BIO 
Fromage / Laitage	 Bûchette chèvre à la coupe	 Edam BIO 	 Tomme blanche à la coupe 	 Vache qui rit BIO 	 Emmental râpé 
Dessert	 Fruit de saison BIO 	Beignet au chocolat	 Fruit de saison BIO 	Tarte à la noix de coco	 Purée pomme abricot BIO 
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 ».

