

































# Menus du 23 février au 1<sup>er</sup> mars 2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Entrée</b>	 <b>Soupe de légumes, croûtons</b>	<b>Céleri rémoulade</b> 	 <b>Crème de champignons et croûtons</b>	 <b>Houmous de pois chiches de Servian</b> 	 <b>Mortadelle</b>
<b>s/porc, s/viande, végétarien</b>					 <b>Œufs durs</b>
<b>Plat principal</b>	<b>Saucisse de Strasbourg</b> 	 <b>Chili con Carne</b>  	 <b>Raviolis BIO aux</b>	 <b>Escalope de volaille à la crème et</b> 	 <b>Nuggets de poisson</b>
<b>s/porc, s/viande, végétarien</b>	<b>Samossas aux légumes</b> 	 <b>Chili SANS viande</b>		 <b>Crousti fromage</b>	<b>Nuggets de blé</b>
<b>Accompagnement</b>	 <b>Purée de carottes</b>	 <b>Riz créole</b>	<b>légumes</b>	 <b>Haricots verts persillés</b>	<b>Pommes dauphines</b>
<b>Fromage / Laitage</b>	 <b>Brie à la coupe</b>	 <b>Fromage blanc BIO</b> 	 <b>Emmental râpé</b>	 <b>Yaourt nature</b>	 <b>Gouda BIO</b> 
<b>Dessert</b>	 <b>Fruit de saison BIO</b> 	<b>Palmiers feuilletés</b>	<b>Cocktail de fruits au sirop</b>	 <b>Fruit de saison BIO</b> 	<b>Cake au citron</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 ».

