



Menus du 23 février au 1^{er} mars 2026

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

