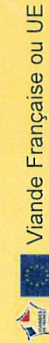


Menus du 1^{er} au 6 juin 2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Céleri remoulade 	Betteraves BIO vinaigrette 	Cake poivrons mozarella 	Rillettes de thon 	Salade verte aux 2 fromages 
s/porc, s/viande, végétarien				Tomates en salade	
Plat principal	Steak haché façon bouchère maison GUASCH sauce brune 	Omelette fraîche 	Poisson meunière 	Poulet sauce aigre douce 	Moules marinière 
s/porc, s/viande, végétarien	Steak végétal sauce brune		Croq veggie	Esalope végétale panée	Tarte méditerranéenne
Accompagnement	Boulgour BIO 	Ratatouille	Epinards à la crème 	Caviar d'aubergine 	Pommes dauphines
Fromage / Laitage	Saint Nectaire AOP 	Fromage blanc 	Emmental BIO 	Brie 	Saint Bricet 
Dessert	Purée pomme poire BIO 	Madeleine	Flan nappé caramel 	Fruit de saison BIO 	Yaourt aux fruits BIO 
Menus établis sous réserve des contraintes d'approvisionnement					



Aide UE à destination des écoles

Lait collecté et transformé en France

Agriculture Biologique

Fait maison

Produit en Occitanie

« Pour consulter les allergènes, scannez notre QR CODE ».