

# Menus du 22 au 28 juin 2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Œufs durs mayonnaise	Pâtes BIO en salade	Pâté de campagne	Salade coleslaw	Taboulé
s/porc, s/viande, végétarien			Salade verte		
Plat principal	Tarte 3 fromages	Rôti de dinde au jus	Brandade de Poisson maison	Courgette farcie	Encornet sauce armoricaine
s/porc, s/viande, végétarien		Mijoté de lentilles	Nuggets de blé et purée	Galette boulgour pois chiche emmental	Escalope végétale panée
Accompagnement	Purée de chou fleur au paprika	Poêlée de champignons	PLAT COMPLET	Riz pilaf	Haricots verts persillés
Fromage / Laitage	Saint Paulin BIO	Tomme noire	Emmental BIO	Fromage frais demi-sel	Vache qui rit BIO
Dessert	Fruit de saison	Purée de fruits pomme fraise	Flan vanille nappé caramel	Fruit de saison BIO	Tarte flan Pâtissier

Menus établis sous réserve des contraintes d'approvisionnement



Viande Française ou UE



Produit en Occitanie



Fait maison



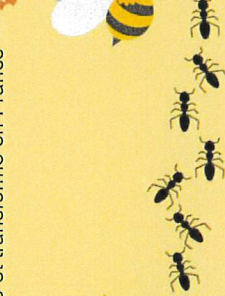
Agriculture Biologique



Lait collecté et transformé en France



Aide UE à destination des écoles



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

