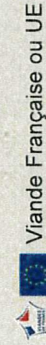


Menus du 29 juin au 5 juillet 2026


	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi menu Espagne
Entrée	 Betteraves BIO vinaigrette 	Céleri rémoulade 	Lentilles en salade (poivrons, maïs) 	Perles légumières (carottes, concombres, tomates, maïs, sauce) 	Melon 
Plat principal	Tomate farcie Grand-mère sauce tomate 	Samossas aux légumes 	Echine de porc aux aromates 	Escalope viennoise 	Tortilla au chorizo 
s/porc, s/viande, végétarien	Omelette 		Escalope végétale panée 	Croq veggie 	Tortilla 
Accompagnement	Pâtes BIO 	Pêlé mèle Provençal 	Gratin de légumes du marché 	Ratatouille 	Patatas bravas 
Fromage / Laitage	Cantafrais 	Yaourt nature BIO 	Croc lait BIO 	Saint Nectaire AOP 	Flan aux œufs sur lit de caramel 
Dessert	Fruit de saison	Cocktail de fruits au sirop léger 	Fruit de saison BIO 	Liégeois au chocolat BIO 	Cookie BIO aux pépites de chocolat et noix de Pécan 


Menus établis sous réserve des contraintes d'approvisionnement



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 ».

