Menus Restauration scolaire

Écoles Louis Monge, Victor Hugo, La Croutz et St Laurent

SEMAINE du 31 Aout au 04 Septembre2026

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
DERNIER JOUR DE VACANCES	Melon	Taboulé	Salade de tomate
	Tortellini Ricotta Epinard sce tomate	Cordon bleu	Steak haché
		Ratatouille	Pate au Beurre
	Compote	Yaourt bio vanille	Pastèque

SEMAINE du 07 au 11 Septembre 2026

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
œufs durs mayonnaise	Salade composée	Salade de concombre	Melon
Escalope de dinde à la Crème et champignons	Filet de poisson sce citron	Poulet grillé	Lasagnes aux légumes du soleil
Haricots verts	Riz	Lentilles cuisinées	
Glace	Compote	Fruits	Fromage

Menus susceptibles de modifications selon l'approvisionnement

LEGENDE

- Fruits et légumes
- Viandes / poissons / œufs
- Féculents et légumes secs
- Produits laitiers
- Plat entièrement fait maison
- Confectionné avec des produits issus de la filière locale
- Confectionné avec des produits issus de l'agriculture biologique
- Haute Valeur Environnementale
- Repas végétarien une fois par semaine, conformément à la loi Egalim

INFORMATIONS

Les menus sont élaborés par Camille ADER, diététicienne à Fleurance. Les plats sont confectionnés sur la cantine de Louis Monge et distribués sur les différents sites en liaison chaude.

Viandes et volailles essentiellement en produit frais. Viande d'origine France. Pain fourni par la boulangerie Cazeneuve.

Conformément à l'obligation d'étiquetage des allergènes (décret du 7 nov. 2008), nos plats sont susceptibles de contenir : blé et gluten, œuf, poisson, lait et produits à base de lait, fruits à coques, arachides, crustacés, soja et produits à base de soja, céleri et produits à base de céleri, moutarde, graines de sésame, lupin et produits à base de lupin, mollusques et produits à base de mollusques.