


























Menus




























Restauration scolaire

Écoles Louis Monge, Victor Hugo, La Croutz et S' Laurent

SEMAINE du 09 au 13 MARS 2026


LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Potage  	Salade de pates  	Betteraves vinaigrettes 	Carottes râpées  
Tortellenni Ricotta epinard   	Cervelas Orloff   Haricots verts persillés  	Escalope de dinde à la crème et champignons  	Poisson SCE citron  
Fruits 	Fromage 	Yaourt 	Pomme de terre vapeur   Compote bio  

SEMAINE du 16 au 20 Mars 2026

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Friand au fromage  	Potage  	Taboulé 	Macédoine 
Panée de dinde  	Boulette de bœuf sce   Tomate	Palet Mozza  	Lasagnes bolognaises   
Ratatouille  	Frites 	Gratin de brocolis bio   	
Fruits 	Compote  	Fromage blanc bio vanille  	Ile flottante 

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.