

Menus

Restauration scolaire

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

SEMAINE du 23 au 27 MARS 2026

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Carottes râpées ● 🏠	Salade piémontaise ● 🏠	Nems aux légumes ● ●	Potage ● 🏠
Steak haché ●	Poisson à la bordelaise ● ●	Poulet grillé ● 🏠	Couscous de légumes ● 🏠
Lentilles cuisinées ● 🏠	Gratin de choux fleur ● ● 🏠	Carottes à la crème ● ● 🏠	Semoule ●
Fruits ●	Yaourt bio ● AB	Fromage ●	Compote bio ● AB

SEMAINE du 30 Mars au 03 Avril 2026

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Betteraves vinaigrettes ● 🏠	Salade Coleslaw ● 🏠	Potage ● 🏠	Salade composé ● 🏠
Quiche lorraine ● ●	Sauté de dinde aux olives ● ● 🏠	Tortilla de pomme de terre ● ●	Saucisse de porc grillé ●
Salade verte ●	Pates bio au beurre ● AB	Fondue de poireaux ● 🏠	Flageolets cuisinés ● ● 🏠
Riz au lait ● ●	Fruits ●	Petits suisses nature sucré ●	Surprise de paques ●

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
- AB 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.