

Menus

Restauration scolaire

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

SEMAINE du 06 au 10 AVRIL 2026

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
FERIE	Lentilles en salade 🏠	Radis-beurre ●	Œufs durs mayonnaise ● ● 🏠
	Filet de poisson sce aneth 🏠	Lasagnes mozza basilic bio ● ● ●	Steak haché ● 🏠
	Gratin de brocolis bio ● ● 🏠		Petits pois cuisinés ● 🏠
	Riz au lait ● ●	Fruits ●	Yaourt bio ● 🏠

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

SEMAINE du 13 AU 17 AVRIL 2026

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Carottes râpées ● 🏠	Salade de pates ● ● 🏠	Taboulé ●	Salade de concombre ● ● 🏠
Raviolis aux légumes du soleil sce tomate gratiné ● ● ●	Poulet grillé ● 🏠	Escalope de dinde panée ● ●	Jambon blanc ●
	Haricots verts persillés ● 🏠	Ratatouille ● 🏠	Purée de pomme de terre ● ● ● 🏭 🏠
Ile flottante ●	Fromage ●	Compote bio ● 🌿	Fruits ●

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.

Menus susceptibles de modifications selon l'approvisionnement