

























# Menus










## Restauration scolaire

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















### SEMAINE du 04 au 08 Mai 2026

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Macédoine 	Salade de riz   	Salade composé  	<b>FERIE</b>
Palet Mozza  	Poisson à la bordelaise  	Sauce carbonara   	
Haricots beurre persillé  	Courgette au curry    	Pâtes bio au beurre  	
Pâtisserie 	Petits suisses 	Fruits 	

#### 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 11 au 15 Mai 2026

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de concombre   	Betteraves vinaigrette  	<b>FERIE</b>	<b>PONT</b>
Saucisse de porc grillé 	Légumes Couscous 		
Flageolets cuisinés  	Semoule 		
Compote 	Fromage blanc bio à la vanille   		

#### 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