



























Menus

Restauration scolaire

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


















SEMAINE du 18 au 22 Mai 2026

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Carottes râpées  	Salade composée  	Radis - beurre 	Salade de tomate 
Filet de poisson sauce au citron  	Steack haché 	Tortilla de pomme de terre 	Escalope de dinde crème et champignon   
Riz 	Lentilles cuisinés  	Ratatouille  	Pâtes bio au beurre   
Glace 	Compote bio  	Fromage 	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 25 au 29 Mai 2026

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
FERIE	Betteraves vinaigrette  	Taboulé 	Melon 
	Lasagnes ricotta épinard   	Poulet grillé 	Sauté de veau aux olives  
		Poêlé d'aubergines à la tomate  	Blé au beurre 
	Fruits 	Semoule au lait  	Yaourt bio 

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