

Menus

Restauration scolaire

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

SEMAINE du 15 au 19 Juin 2026

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Betteraves vinaigrette 🏠	Salade de concombre 🏠	Melon	Macédoine 🏠
Saucisse Grillé	Escalope de dinde crème et champignon 🏠	Cordon bleu	Tortilla de pomme de terre
Pommes de terre rissolées	Pates bio 🏠	Carottes à la crème	Ratatouille
Mousse au chocolat 🏠	Fruits	Yaourt bio	Glace

SEMAINE du 22 au 26 Juin 2026

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Salade composée 🏠	Melon	Salade de tomate	Taboulé
Poisson Bordelaise	Tortellenni Ricotta epinard sce tomate	Steak haché	Croque MR
Riz		Petits pois cuisinés	Salade verte
Petits suisses	Panna cotta au coulis de fruits 🏠	Yaourt	Fruits

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.