

Menus

Restauration scolaire

Écoles Louis Monge, Victor Hugo, La Croutz et St Laurent

SEMAINE du 14 au 18 septembre 2026

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de concombre  	Betteraves vinaigrettes 	Tomates en salade   	Salade composé  
Poisson à la bordelaise  	Boulette d'agneau au curry 	Couscous végétarien   	Saucisse Grillée 
Riz 	Carottes à la crème  		Flageolets cuisinés   
Yaourt bio  	Mousse au chocolat  	Fromage 	Fruits 

SEMAINE du 21 au 25 septembre 2026

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de lentilles  	Taboulé 	Salade de tomate  	Melon  
Escalope de dinde pané  	Tortilla de PDT  	Jambon blanc 	Steak haché  
Haricots verts persillés 	Ratatouille 	Pâtes au beurre  	Gratin dauphinois 
Compote 	Fromage blanc bio vanille  	Glace 	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.