

Menus

Restauration scolaire

Écoles Louis Monge, Victor Hugo, La Croutz et S^t Laurent

SEMAINE du 28 SEPTEMBRE AU 02 OCTOBRE 2026

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Melon ●	Betteraves vinaigrettes ●	Charcuterie ●	Salade de tomate ●
Croque MR ● ● ●	Filet de poisson à l'aneth ● ●	Sauté de veau aux olives ● ●	Palets mozzarella ● ●
Salade verte ●	Ecrasé de pomme de terre bio ● ●	Semoule ●	Courgettes au curry ●
Riz au lait ● ●	Liégeois au chocolat ●	Fruits ●	Fromage blanc à la vanille ●

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 05 AU 09 OCTOBRE 2026

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Salade composé ● ●	Taboulé ●	Concombre au fromage blanc ● ●	Macédoine ●
Poulet grillé ●	Tarte au fromage ● ●	Boulette de bœuf sce tomate ● ●	Saucisse Orloff ●
Pates bio au beurre ● ●	Gratin de brocolis ● ●	Frites ●	Haricots verts persillé ●
Fruits ●	Crème dessert vanille ●	Compote ●	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