Menus Restauration scolaire

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

SEMAINE du 12 au 16 Octobre 2026 / Semaine du Goût !

LUNDI Thème de la FORET	MARDI Thème de l'Océan	JEUDI Thème de la FERME	VENDREDI Thème de la MONTAGNE
Soupe de butternut et châtaigne	Surimi mayonnaise	Carottes râpées	Salade verte croutons et dès de fromages
Raviolis champignons et ail des ours bio	Moule Marinière	Poulet rôti	Tartiflette
	Riz	Potatoes	
Fromage blanc bio aux fruits des bois	Glace	Yaourt fermier à la fraise	Tourte des Pyrénées et crème anglaise

LA SEMAINE DU GOÛT

Depuis 1990, la Semaine du Goût s'inscrit comme la plus grande mobilisation en France entre les acteurs du goût et leurs publics. Bénéficiant du parrainage du Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire, cette semaine d'animations pour éduquer au goût réunit tous les publics : les élèves de classes maternelles et élémentaires, leurs familles, leurs enseignants ; les agriculteurs-producteurs, les commerçants des métiers de bouche et les restaurateurs ; les collectivités, des associations, et des établissements culturels.

BONNES VACANCES !

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**
- **H**aute **V**aleur **E**nvironnementale
- **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.