

Menus

Restauration scolaire

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

SEMAINE du 12 au 16 Octobre 2026 – Semaine du Gout

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

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.

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



**BONNES
VACANCES !**

Menus susceptibles de modifications selon l'approvisionnement