

Menus

Restauration scolaire

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

SEMAINE du 02 AU 06 NOVEMBRE 2026

 LUNDI HALLOWEEN (Tout Orange)	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Soupe de butternut  	Betteraves vinaigrette 	Carottes râpées  	Taboulé 
Filet de poisson sce safrané   	Saucisse grillée  	Steak haché 	Palets au cheddar  
Carotte à la crème   	Purée de pdt bio au fromage   	Lentilles cuisinées  	Gratin de brocolis bio    
Beignet d'Halloween et son bonbon 	Fruits 	Compote bio  	Yaourts aux fruits 

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 09 AU 13 NOVEMBRE 2026

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Macédoine de légumes  	Salade composée  	Potage de légumes  	Salade Coleslaw  
Cordon bleu   	Poulet grillé  	Tortellini ricotta épinard SCE tomate   	Sauté de dinde Forestier  
Haricots verts persillés  	Gratin de choux fleur   		Riz 
Compote 	Crème dessert 	Fruits 	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.