Menus Restauration scolaire

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

SEMAINE du 16 AU 20 NOVEMBRE 2026

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de lentilles	Carottes râpées	Crêpe au fromage	Potage poireaux / pomme de terre
Merguez grillée	Couscous végétarien	Steak haché	Jambon blanc
Carottes à la crème		Gratin de brocolis bio	Ecrasé de pomme de terre bio
Ile flottante	Compote	Fromage	Fruits

SEMAINE du 23 AU 27 NOVEMBRE 2026

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Salade composé	Œufs mayonnaise	Betteraves vinaigrettes	Potage
Ravioli végétarien	Filet de poisson blanc sce citron	Saucisse orloff	Escalope de dinde viennoise
	Riz	Petits pois cuisinés	Haricots verts persillés
Compote	Fruits	Mousse au chocolat	Riz au lait

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.