Menus Restauration scolaire

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

SEMAINE du 30 NOVEMBRE AU 04 DECEMBRE 2026

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI ★ MENU AMERICAIN ★
Salade composée	Potage	Friand au fromage	Salade Coleslaw
Sauté de dinde aux olives	Lasagnes aux légumes du soleil	Poulet rôti	Cheeseburger
Semoule		Haricots verts persillés	Chips
Yop Framboise	Fromage blanc à la vanille	Fruits	Pâtisserie

SEMAINE du 07 AU 11 DECEMBRE 2026

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Potage	Salade de lentilles	Betteraves vinaigrettes	Taboulé
Filet de poisson sauce Aneth	Steak haché	Saucisse grillé	Palets Mozzarella
Riz	Carottes à la crème	Flageolets	Gratin de brocolis bio
Compote	Fromage	Fruits	Panna cotta coulis de fruits rouges

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.