Menus Restauration scolaire

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

SEMAINE du 14 AU 18 DECEMBRE 2026

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI Menu de Noël !
Carottes râpées	Macédoine	Potage	Salade composée de fêtes
Poulet grillé	Raviolis au bœuf gratinés	Tortilla de pomme de terre	Filet de saumon SCE citron
Frites		Ratatouille	Riz de Camargue AOP aux trois couleurs
Fruits	Yaourt	Compote	Sapin de Noël avec sa crème anglaise et sa surprise !

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.