

Restauration Menus Scolaire

Ecoles Louis Monge, Victor Hugo, La Crouitz, St-Laurent



Semaine du lundi 03 au vendredi 07 Juin 2024

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Salade verte (CC)	Concombres (CC)	Pastèque	Rosette
Lasagnes ricotta épinards (FM)	Roti de bœuf	Poisson/mayo au court-bouillon	Poulet
Duo compote /fromage blanc	Frites au four	Riz	Purée
Biscuit	Glace	Yaourt aux fruits mixés	Fromage

Légende

Fruits et légumes

Viande - poisson - oeufs

Féculeux et légumes secs

Produits laitiers

(FM) : Plat entièrement « Fait Maison »

(AB) : Confectionné avec des produits issus de l'agriculture biologique

(CC) : Confectionné avec des produits issus de la filière locale (circuit court)

(Vég.) : Repas végétarien, conformément à la loi Egalim

Semaine du lundi 10 au vendredi 14 Juin 2024

Mai 2024

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Concombres (CC)	Pastèque	Melon	Tomates en salade
Escalope de dinde	Moussaka (FM)(CC)	Pâtes à la sauce cheddar (FM)	Saucisse
Petit pois	Au boeuf	Crème anglaise	Lentilles
Fromage blanc	Glace	Biscuit	Petits suisses

Informations menus, plats et aliments

Les menus sont élaborés avec Valériane Saint Genets, 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 exclusivement en produits frais (pas de surgelé).

Viande d'origine France.

Pain fourni par les boulangeries Debruyne (sept. 2023 à janv. 2024) et Cazeneuve (février à juillet 2024).

Conformément à l'obligation d'étiquetage des allergènes (décret du 7 nov. 2008), nos plats sont susceptibles de contenir : blé et gluten, oeuf, poissons, 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.

*Menus susceptibles de modification selon l'approvisionnement

Restauration Menus Scolaire

Ecoles Louis Monge, Victor Hugo, La Croutz, St-Laurent



Légende

Fruits et légumes

Viande - poisson - oeufs

Féculents et légumes secs

Produits laitiers

(FM) : Plat entièrement « Fait Maison »

(AB) : Confectionné avec des produits issus de l'agriculture biologique

(CC) : Confectionné avec des produits issus de la filière locale (circuit court)

(Vég.) : Repas végétarien, conformément à la loi Egalim

Informations menus, plats et aliments

Les menus sont élaborés avec Valériane Saint Genets, 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 exclusivement en produits frais (pas de surgelé).

Viande d'origine France.

Pain fourni par les boulangeries Debruyne (sept. 2023 à janv. 2024) et Cazeneuve (février à juillet 2024).

Conformément à l'obligation d'étiquetage des allergènes (décret du 7 nov. 2008), nos plats sont susceptibles de contenir : blé et gluten, oeuf, poissons, 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.