

Restauration Menus Scolaire

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



Semaine du lundi 17 au vendredi 21 Juin 2024

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Concombres (CC)	Taboulé aux tomates	Melon	Riz en salade au surimi
Roti de dinde	Chou-fleur à la béchamel	Steak haché	Nuggets de poissons
Purée	Gratiné au parmesan	Pâtes	Courgettes sautées (CC)
Donuts	Fromage blanc /compote de fraises	Glaces	Yaourt

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 24 au vendredi 28 Juin 2024

Mai 2024

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Macédoine	Melon (CC)	Pastèque (CC)	Concombres (CC)
Saucisse	Riz aux Courgettes fraîches (CC)	Poulet	Lasagnes à la bolognaise (FM)
Brocolis au jus	Crème à la vanille	Petit pois	
Yaourts aux fruits mixés	Biscuit	Fromage	Glaces

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