

Menus du 18 au 24 août 2025

	lundi 18 août 2025	mardi 19 août 2025	mercredi 20 août 2025	jeudi 21 août 2025	vendredi 22 août 2025
Entrée	Macédoine de légumes	Pâté de foie	Œufs durs, mayonnaise	Pizza 3 fromages	Salade verte
		s/viande, s/porc, végétarien : Betteraves BIO vinaigrette			
Plat principal	Pavé de hoki sauce estragon	Gratin de volaille	Samossas aux légumes	Poulet sauce aigre douce	Boules d'agneau sauce aux olives
		s/viande, végétarien : Galette de légumes verts et Gratin de courgettes		s/viande, végétarien : Galette boulgour pois chiches sauce aigre douce	s/viande, végétarien : Galette lentilles boulgour sauce tomate
Accompagnement	Boulgour	aux courgettes	Tomates en salade	Carottes persillées	Pommes de terre rissolées
Fromage / Laitage	Bleu d'Auvergne AOP à la coupe	Yaourt nature BIO	Vache qui rit BIO	Bûche du Pilat à la coupe	Gouda BIO
Dessert	Fruit de saison BIO	Pompon cœur cacao	Fruit de saison	Fruit de saison BIO	Tarte grillée abricots
Menus établis sous réserve des contraintes d'approvisionnement					



Viande Française ou UE



Produit en Occitanie



Fait maison



Agriculture Biologique



Lait collecté et transformé en France



Aide UE à destination des écoles





































« Pour consulter les allergènes, scannez notre QR CODE ».



Menus du 25 au 31 août 2025



	lundi 25 août 2025	mardi 26 août 2025	mercredi 27 août 2025	jeudi 28 août 2025	vendredi 29 août 2025
Entrée	Tomates cerise	  Melon BIO	 Pommes de terre Printanière	 Cake poivrons mozza	 Betteraves vinaigrette
Plat principal	  Cordon bleu de volaille	   Steak haché à l'italienne	 Poisson pané plein filet, citron	 Tortilla	   Courgette farcie
	s/viande, végétarien : Crousti fromage	s/viande, végétarien : Steak végétal à l'italienne			s/viande, végétarien : Omelette Napolitaine
Accompagnement	  Pâtes BIO + Emmental râpé 	  Polenta crémeuse	 Chou fleur béchamel	 Petits pois au jus	 Semoule
Fromage / Laitage	 Camembert à la coupe	 Bûchette vache chèvre à la coupe	 Chanteneige BIO 	 Tomme grise à la coupe	 Saint Paulin BIO 
Dessert	Fruit de saison	 Crème dessert vanille BIO 	Fruit de saison	 Fruit de saison BIO 	Eclair chocolat
Menus établis sous réserve des contraintes d'approvisionnement					



Viande Française ou UE



Produit en Occitanie



Fait maison



Agriculture Biologique



Lait collecté et transformé en France



Aide UE à destination des écoles



« Pour consulter les allergènes, scannez notre QR CODE ».

