







Semaine du 30/03/2026 au 03/04/2026			
LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de pâtes tricolores Brochette de dinde Ratatouille  Liégeois	Surimi sauce cocktail Saucisse de Toulouse <i>IGP</i> Haricots tarbais Yaourt brassé	Concombre en salade Boulettes de boeuf  Semoule Fromage <i>AOP</i> Fruit	Salade fromagère et croûtons Moules  Frites Yop

Semaine du 20/04/2026 au 24/04/2026			
LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Pâté basque Escalope de volaille Poêlée de légumes Mousse au chocolat	VEGETARIEN Carottes râpées Crozet végétarienne Batavia vinaigrette Fromage blanc 	Salade composée Steack haché P-de-Terre sautées Fromage <i>AOP</i> Fruit 	Salade de lentilles Poisson du marché Carottes Vichy  Pâtisserie

Semaine du 27/04/2026 au 01/05/2026			
LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Salade niçoise Bifteck grillé Gratin de courgettes  Mars glacé	Rillettes de poisson Chipolatas de volaille Petits pois  Fromage <i>AOP</i> Fruit	Pois chiche et dès de féta Côte de porc grillée Choux fleur  à la persillade Crème dessert	Férié

Semaine du 04/05/2026 au 07/05/2026			
LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Abricot au thon Poulet basquaise Riz Compote  Biscuit	Taboulé Escalope de porc Choux de Bruxelles Fromage <i>AOP</i> Fruit	VEGETARIEN Pastèque Omelette aux P-de-Terre Iceberg Yaourt 	Férié

Notre chef cuisinier Cyril DAU, vous propose ses menus pour la semaine. Une cuisine locale, privilégiant les circuits-courts et de la viande française.

