

MENUS du restaurant scolaire

Semaine du 01/09 au 04/09/2026			
LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
	Melon Charentais Steak Haché grillé Haricots verts BIO à la persillade Glace	Œufs mayo Chipolata de volaille coquillettes BIO au beurre Cantal AOP/Fruit	Mousseron de canard Moules de Bouchot Frites Yaort BIO à la Vanille
			

Semaine du 07/09 au 11/09/2026			
LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
<u>Végétarien</u> Carottes rapées Totellini ricotta/ épinard Compote BIO/ Biscuit	Salade de Tomate du Pays au Basilic Saucisse de Toulouse IGP Flageolet Mars glacé	Pastèque Aileron de poulet sauce barbecue Jardinière de légumes+PDT Fromage BIO/Fruit	Feuilleté au Fromage Poisson du Marché Brocolis BIO au beurre Fromage blanc
			

Semaine du 14/09 au 18/09/2026			
LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Concombre feta Cuisse de poulet Petits pois carottes BIO Liegeois au Chocolat	Piemontaise Merguez grillé ratatouille Fromage AOP/ Fruit	Betrave en salade Boulette de bœuf BIO Semoule Cornetto	Jambon du pays et cornichon Parmentier de colin Batavia Yaourt à la Vanille BIO
			

Semaine du 21/09 au 25/09/2026			
LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de pâtes tricolore Bifteack grillé à l'échalotte choux fleur BIO à la persillade Fromage AOP/ Pastèque	Coleslaw Jambon fumé grillé Gratin de Courgette BIO Yop	<u>Végétarien</u> Melon Lasagne végétale BIO Salade Petit pot de glace	Salade mêlée dès de mimolette et croutons Quenelles de Poisson Sauce beurre blanc Boulgour BIO et petits légumes Yaourt sucré
			

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

