








SEMAINE DU 1 JUIN AU 5 JUIN 2026

| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|----------|--|--|---------------------------|---|---|
| ENTREES | Feuilleté au fromage Champignons à la grecque Salade verte au thon | Œuf dur mayonnaise Asperges vinaigrette Salade verte au jambon | Salade de tomates | Buffet de crudités Salade verte/ sauce**  | Taboulet aux légumes Radis beurre Salade verte au croûtons |
| PLATS | Blanquette de veau Dos de lieu aux crevettes Pomme vapeur au beurre Julienne de légumes | Cuisse de poulet sce basquaise Brochette de poisson pané Riz pilaf Haricots beurre persillés Fromage blanc nature* | Kebab au poulet Frites |  Penne à la carbonara /  parmesan**  Pavé de saumon à l'estragon  Gratin de courgettes  Yaourt nature* | Steak haché sce poivre Tender végétal Petis pois aux oignons Mélange 4 céréales Fromage à la coupe  |
| LAITAGE | | Fromage blanc nature* | | | |
| DESSERTS | Tarte aux pommes Et fruit | Fruit | Dessert maison | Fruit | Beignet au chocolat |
| | PAIN LOCAL BIO | PAIN LOCAL BIO | PAIN LOCAL BIO | PAIN LOCAL BIO | PAIN LOCAL BIO |

les menus sont susceptibles de modifications en fonction des approvisionnements fournisseurs ou des opportunités de saison

sce : sauce

*Sucre servi à part / **Servi à part

Lexique



Fait maison



Label Rouge



Indication Géographique Protégée



Agriculture Biologique



AC



Haute Valeur Environnementale



Appellation d'origine contrôlée ou protégée



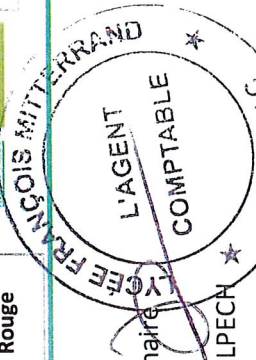
Produits de la mer issus d'une pêche durable



Produits d'Occitanie ou de départements limitrophes

Fruits, légumes et produits laitiers subventionnés dans le cadre du programme "Aide UE à destination des écoles"

=Produits Bio ou sous signe officiel de qualité et d'origine



La Gestionnaire

Barbara DELPECH

Le Proviseur

Philippe SOLA



SEMAINE DU 8 JUIN AU 12 JUIN 2026

| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|----------|---|---|-----------------------|--|--|
| ENTREES | Surime de crabe Poireaux vinaigrette Salade verte au jambon | Macédoine de légumes Betteraves vinaigrette Salade verte au maïs | Assiette de crudités | Buffet de crudités Salade verte/ sauce** | Charcuterie beurre Haricots plats au thon Salade verte aux noix |
| PLATS | Brochette de dinde scc orientale Pavé de merlu scc basilic Semoule au beurre Ratatouille niçoise | Cheeseburger Poisson à la bordelaise Frites Trio de légumes Fromage blanc nature* | Lasagnes | Rôti de porc au curry Omelette au fromage Haricots blanc tomates Brocolis persillés Fromage à la coupe | Filet de poisson pané / citron Boudin aux pommes Blés aux épices Poêlée du soleil Yaourt nature* |
| LAITAGE | | | | | |
| DESSERTS | Mille-feuille Et fruit | Fruit | Salade de fraises | Tarte au chocolat | Fruit |
| | PAIN LOCAL BIO | PAIN LOCAL BIO | PAIN LOCAL BIO | PAIN LOCAL BIO | PAIN LOCAL BIO |

les menus sont susceptibles de modifications en fonction des approvisionnements fournisseurs ou des opportunités de saison

sce : sauce

*Sucre servi à part / **Servi à part

Lexique







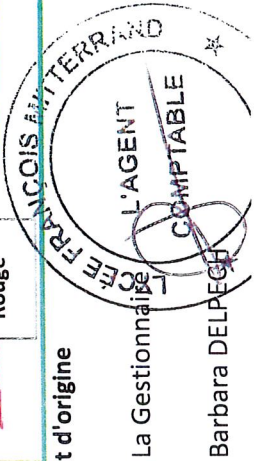










La Gestionnaire

Barbara DELPECH

Le Proviseur

Philippe SOLA



=Produits Bio ou sous signe officiel de qualité et d'origine