

Semaine 10

Lundi

02/03/2026

Mardi

03/03/2026

Mercredi

04/03/2026

05/03/2026

06/03/2026

Les fruits et légumes sont fournis par TerreAzur, sélectionnant leurs produits chez des producteurs locaux du Lot et Garonne (47), du Tarn et Garonne (82) Et de la Haute Garonne (31).

Le pain est fourni par la boulangerie au fournil gourmand à Saint Clar.

Le pain BIO du lundi est fourni par la boulangerie la ferme de Malaubric à Lectoure



Potage de pois cassés
(c'est frais et fait maison)

Rôti de veau
(c'est frais et fait maison)

Gratin de choux-fleurs
(c'est fait maison)

Fromage blanc
Au coulis de fruit rouges

Orange



Salade composée
(c'est frais et fait maison)

Roti de bœuf
(c'est frais et fait maison)

Pommes boulangères
(c'est frais et fait maison)

Pomme

Beignet

Pizza au fromage
(c'est fait maison)

Jambon grillé sauce au miel
(c'est frais et fait maison)

Purée de patates douces et potiron
(c'est frais et fait maison)

Petit suisse sucré

banane



Velouté de lentille corail
(c'est frais et fait maison)



Gratin de pâtes
(c'est fait maison)

Tomme de Savoie

Compote de fruits



Oeufs durs

Filet de lieu au basilic
(c'est frais et fait maison)

Courgettes persillées
(c'est frais et fait maison)

Carré frais

Ananas au sirop

Menus effectués par une diététicienne diplômée et susceptibles d'être modifiés selon les contraintes d'approvisionnements.

Toutes les viandes fraîches servies à la cantine (bœuf, veau, porc, volaille et agneau) sont nées, élevées et abattues en France. (sous réserve d'approvisionnements).

Conformément à l'obligation d'étiquetage des allergènes, nos plats sont susceptibles de contenir les produits suivants : blé et gluten, œufs, 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, graine de sésame, lupin et produits à base de lupin, mollusque et produits à base de mollusques.

Semaine 11

Les fruits et légumes sont fournis par TerreAzur, sélectionnant leurs produits chez des producteurs locaux du Lot et Garonne (47), du Tarn et Garonne (82) Et de la Haute Garonne (31).

Le pain est fourni par la boulangerie au fournil gourmand à Saint Clar.

Le pain BIO du lundi est fourni par la boulangerie la ferme de Malaubric à Lectoure

Lundi 9/03/2026	Mardi 10/03/2026	Mercredi 11/03/2026	Jeudi 12/03/2026	Vendredi 13/03/2026
Potage tomate vermicelle (c'est frais et fait maison) Cœur de merlu sauce au beurre blanc Brocolis persillés (c'est fait maison) Yaourt aromatisé Poire	Salade d'avocat au maïs (c'est frais et fait maison) Blanquette de veau (c'est frais et fait maison) Riz Crème dessert caramel clémentine	Pâté de campagne / Cornichons Rôti de dinde aux olives (c'est frais et fait maison) Semoule aux légumes (c'est fait maison) Carré Frais Litchis au sirop	 Batavia aux croûtons Lasagne végétarienne (c'est frais et fait maison) Novly vanille Compote de fruits	Potage Carotte et Pomme de terre (c'est frais et fait maison) Échine de porc grillée (c'est frais et fait maison) Haricots plats (c'est fait maison) Petit suisse nature sucré kiwi

Menus effectués par une diététicienne diplômée et susceptibles d'être modifiés selon les contraintes d'approvisionnements.

Toutes les viandes fraîches servies à la cantine (bœuf, veau, porc, volaille et agneau) sont nées, élevées et abattues en France. (sous réserve d'approvisionnements).

Conformément à l'obligation d'étiquetage des allergènes, nos plats sont susceptibles de contenir les produits suivants : blé et gluten, œufs, 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, graine de sésame, lupin et produits à base de lupin, mollusque et produits à base de mollusques.

Semaine 12

Lundi

16/03/2026

Crêpe à l'emmental

Aiguillettes de poulet
grillées
(c'est frais et fait maison)

Poêlée de butternut
(c'est frais et fait maison)

Edam 

orange 

Mardi

17/03/2026



Potage aux vermicelle
(c'est frais et fait maison)

Bolognaise végétarienne 
(c'est frais et fait maison)

Macaroni 

biscuit

Mousse
au chocolat

Mercredi

18/03/2026

Salade crozet, pommes
et dés de fromage
(c'est frais et fait maison)

Roti de porc
(c'est frais et fait maison)

Carottes en persillade
(c'est fait maison) 

Saint-Paulin

Compote de fruits 

Vélouté
poireaux 
(c'est frais et fait maison)

boulettes de bœuf

Gratin dauphinois
(c'est frais et fait maison)

Fromage blanc 
poire

Taboulé 
(c'est frais et fait maison)

Poisson meunière
(c'est frais et fait maison)

Épinards à la crème
(c'est fait maison)

Vache qui rit

clémentine 

Les fruits et légumes sont fournis par TerreAzur, sélectionnant leurs produits chez des producteurs locaux du Lot et Garonne (47), du Tarn et Garonne (82) Et de la Haute Garonne (31).

Le pain est fourni par la boulangerie au fournil gourmand à Saint Clar.

Le pain BIO du lundi est fourni par la boulangerie la ferme de Malaubric à Lectoure

Menus effectués par une diététicienne diplômée et susceptibles d'être modifiés selon les contraintes d'approvisionnements.

Toutes les viandes fraîches servies à la cantine (bœuf, veau, porc, volaille et agneau) sont nées, élevées et abattues en France. (sous réserve d'approvisionnements).

Conformément à l'obligation d'étiquetage des allergènes, nos plats sont susceptibles de contenir les produits suivants : blé et gluten, œufs, 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, graine de sésame, lupin et produits à base de lupin, mollusque et produits à base de mollusques.

Semaine 13

Lundi
23/03/2026

Mardi
24/03/2026

Mercredi
25/03/2026

26/03/2026

27/03/2026



Salade de pâte 
(c'est frais et fait maison)

Poisson

Choux romanesco
béchamel

Gouda

Fruit 

Velouté de potimarron
(c'est frais et fait maison)

Rôti de veau
(c'est frais et fait maison)

Courgettes sautées
(c'est frais et fait maison)

Yaourt aux fruits

pomme 

Chèvre chaud avec
Son toast et sa salade

Colombo de porc
(c'est frais et fait maison)

Semoule 

Saint-Môret

Compote pomme fraise 

Salade de blé aux
légumes grillées et fêta
(c'est frais et fait maison)

Escalope de volaille
grillée
(c'est frais et fait maison)

Gratin de choux-fleur

Petit suisse sucré 
kiwi 

 Potage alphabet
(c'est frais et fait maison)

Lentilles à la sauce tomates  (c'est frais et fait maison)

Riz

Fromage blanc aux fruits

biscuit

Menus effectués par une diététicienne diplômée et susceptibles d'être modifiés selon les contraintes d'approvisionnements.

Toutes les viandes fraîches servies à la cantine (bœuf, veau, porc, volaille et agneau) sont nées, élevées et abattues en France. (sous réserve d'approvisionnements).

Conformément à l'obligation d'étiquetage des allergènes, nos plats sont susceptibles de contenir les produits suivants : blé et gluten, œufs, 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, graine de sésame, lupin et produits à base de lupin, mollusque et produits à base de mollusques.

Les fruits et légumes sont fournis par TerreAzur, sélectionnant leurs produits chez des producteurs locaux du Lot et Garonne (47), du Tarn et Garonne (82) Et de la Haute Garonne (31).

Le pain est fourni par la boulangerie au fournil gourmand à Saint Clar.

Le pain BIO du lundi est fourni par la boulangerie la ferme de Malaubric à Lectoure