

Semaine 14

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 de Saint Clar

Le pain BIO du lundi est fourni par La ferme de malaubric de Lectoure

Lundi	Mardi	Mercredi		
30/03/2026	31/03/2026	01/04/2026	02/04/2026	03/04/2026
Crêpe à l'emmental	Concombre à la crème (c'est frais et fait maison) 	Betteraves, noisettes (c'est frais et fait maison) 	Salade de chou Sauce tamari (c'est frais et fait maison)	Pizza aux fromages (c'est frais et fait maison)
Rôti de veau (c'est frais)	Filet de poisson meunière	Escalope de porc à l'ail (c'est frais et fait maison)	Omelette de pommes de terre (c'est frais et fait maison) 	Boulettes d'agneau sauce tomate
Petits pois au jus (c'est fait maison) 	Macaroni 	Lentilles (c'est fait maison) 	Salade verte	Purée de légumes (c'est frais et fait maison) 
Edam 	Biscuit	pomme	Petit suisse aromatisé 	Saint-Morêt
Compote à la pêche	Yaourt au fruit 	Semoule au lait	banane	Dessert de pâques

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 15

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 de Saint Clar

Le pain BIO du lundi est fourni par La ferme de malaubric de Lectoure

Lundi
06/04/2026

Mardi
07/04/2026

Mercredi
08/04/2026

09/04/2026

10/04/2026

FÉRIÉ

Lundi de Pâques

 Taboulé
(c'est frais et fait maison)

Cœur de merlu sauce au
beurre blanc

 Brocolis persillés
(c'est fait maison)

Litchis

Fromage blanc au coulis
de fruits rouges

Pâté de campagne/
Cornichons

Rôti de dinde aux olives
(c'est frais et fait maison)

Farfalles 

Carré Frais 

banane

 Carottes râpées
vinaigrette
(c'est frais et fait maison)

Pané croustillant
au fromage

Haricots verts 
(c'est fait maison)

kiwi 

Riz au lait



Salade à l'italienne
(artichaut, tomates, basilic,
mozzarella)
(c'est frais et fait maison)

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

Frites

Yaourt aromatisé 

pomme 

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 16

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 de Saint Clar

Lundi
13/04/2026

Mardi
14/04/2026

Mercredi
15/04/2026

Le pain BIO du lundi est fourni par La ferme de malaubric de Lectoure

16/04/2026

17/04/2026



 Concombres vinaigrette
(c'est frais et fait maison)

Poisson

Pâte 

Camembert

poire 

Jambon blanc
(c'est frais)

Poulet
(c'est frais)

Haricots plats
(c'est fait maison)

orange 

Yaourt à la vanille 

 betteraves
vinaigrette
(c'est frais et fait maison)

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

Semoule 

Saint-Môret

Cocktail de fruits au
sirop

 Salade de riz
aux crudités
(c'est frais et fait maison)

Escalope de dinde
grillée
(c'est frais)

épinards à la crème
(c'est fait maison)

Fromage blanc nature
sucré 

banane

 Tomates vinaigrette
balsamique
(c'est frais et fait maison)

Nugget de blé

Piperade 

Compote de fruit 

Eclair au chocolat

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 17

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 de Saint Clar

Le pain BIO du lundi est fourni par La ferme de malaubric de Lectoure

Lundi 20/04/2026	Mardi 21/04/2026	Mercredi 22/04/2026	Jeudi 23/04/2026	Vendredi 24/04/2026
Salade d'avocats sauce Cocktail (c'est frais et fait maison)	Salade d'endives aux pommes (c'est frais et fait maison)	Salade de pommes de terre à la ciboulette (c'est frais et fait maison)	Duo de charcuterie	Radis beurre
Sauté de veau à l'estragon (c'est frais et fait maison)	Sauté de bœuf à la provençale (c'est frais et fait maison)	Pilons de poulet tandoori (c'est frais et fait maison)	Poisson pané	Falafels au curry
Beignet de choux- fleur	pates	Courgettes persillées (c'est frais et fait maison)	Riz pilaf	Riz créole
Orange	emmental	Compote	pomme	Yaourt
Liégeois au chocolat	kiwi	Entremet au praliné	Beignet aux chocolats	banane

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.

