

Semaine 36

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 Croustipain de Lectoure
Le pain du jeudi est BIO.

LUNDI

31/08/2026

Préentrée

MARDI

01/09/2026

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

Poulet


Frites

Edam 

Abricots

MERCREDI

02/09/2026

Taboulé 


Boulettes d'agneau

Poêlée de choux fleurs

Glace


JEUDI

03/09/2026

Concombres et tomates
 (c'est frais)

Cordon bleu

Pâtes

Saint môme 

prunes


VENDREDI


04/09/2026

Betteraves



Nuggets de blé

Purée de carottes
 (c'est frais et fait maison)

Biscuit 

Mousse 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 37


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 Croustipain de Lectoure
Le pain du jeudi est BIO.

LUNDI
07/09/2026

Melon
(c'est frais)


Émincés de dinde
à la crème
(c'est frais et fait maison)

Blé pilaf 

Pomme 

Liégeois vanille
caramel

MARDI
08/09/2026

 Salade de pâtes
tricolores
(c'est frais et fait maison)

Rôti de bœuf
(c'est frais)

Courgettes persillées
(c'est frais) 

Carré frais

Prunes

MERCREDI
09/09/2026

 Carottes râpées
vinaigrette
(c'est frais)

Escalope de porc
(c'est frais)

Aubergines à la
parmigian 
(c'est frais) (c'est frais et fait maison)

Cantal


Beignet fourré
à l'abricot

JEUDI
10/09/2026

Pizza

(c'est fait maison)


Poisson
(c'est frais)

Tomates provençales

(c'est frais et fait maison)

Kiri 

Salade de fruits frais

VENDREDI
11/09/2026

Salade de
haricots verts 
(c'est fait maison)

Pané croustillant
au fromage

Brocolis 

Poire

Petit suisse 



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.

Bon
appétit !

Semaine 38


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 Croustipain de Lectoure
Le pain du jeudi est BIO.



LUNDI
14/09/2026

Concombres vinaigrette
(c'est frais)
Poulet rôti
(c'est frais)
Potatoes
Babybel 
Fromage blanc

MARDI
15/09/2026

Crêpe au fromage
Dos de cabillaud citronné
(c'est frais)
Salsifis
Tartare ail et fines herbes
Pomme 


MERCREDI
16/09/2026

Pastèque 
Jambon grillé
(c'est frais)
Haricot 
Banane
Mousse noix de coco et son nappage chocolat
(c'est fait maison)

JEUDI
17/09/2026

Betteraves mimosa
(c'est frais)
Tarte à la ratatouille et chèvre
(c'est frais et fait maison)
Salade verte
 Emmental
 Raisin 

VENDREDI
18/09/2026

Batavia, tomates, avocats et croûtons
(c'est frais)
Rôti de veau au jus
(c'est frais)
Petits pois à la française 
(c'est fait maison)
Kiwi 
Riz au lait

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 39



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 Croustipain de Lectoure
Le pain du jeudi est BIO.

LUNDI

21/09/2026

Salade de lentilles à l'échalote (c'est frais)

Chipolatas (c'est frais)

Haricots beurre persillés

Saint Paulin

Poire

MARDI

22/09/2026

Melon

Sauté de dinde aux poivrons (c'est frais et fait maison)

Penne rigate

Pêches

Yaourt

MERcredi

23/09/2026

Feuilleté au fromage

Omelette nature (c'est frais et fait maison)

Poêlée de courgettes (c'est frais)

Emmental



Banane

JEUDI

24/09/2026

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

Poulet (c'est frais et fait maison)

Purée de pommes de terre (c'est frais)

Compote

Gâteau aux chocolats (c'est fait maison)

VENdredi

25/09/2026

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

Filet de poisson

(c'est frais)

Piperade (c'est frais et fait maison)

Litchis

Petit suisse nature sucré

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.