

Semaine 18

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 Lectourn

Lundi

27/04/2026

Mardi

28/04/2026

Mercredi

29/04/2026

30/04/2026

01/05/2026



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

Filet de merlu à l'aneth



Courgettes braisées
(c'est frais)

Gouda

Kiwi



Carottes vinaigrette à
l'orange
(C'est frais et
fait maison)



Blanc de poulet grillé
Sauce à la crème

Potatoes

Glace



Salade de haricots
rouges œufs durs
(c'est frais et fait maison)

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

Haricots verts

Chantilly

Fraises
(c'est frais)

Crêpe à l'emmental

Nuggets de blé



Piperade
(c'est frais et fait maison)

Petit suisse nature
sucré



Gaufre

Fête du Travail
FÉRIÉ

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 19

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
04/05/2026

Mardi
05/05/2026

Mercredi
06/05/2026

Le pain BIO du lundi est fourni par La ferme de malaubric de Lectoure
07/05/2026 08/05/2026

 Concombres vinaigrette (c'est frais et fait maison)	 Macédoine (fait maison)	Radis / Beurre (c'est frais)	Céleri vinaigrette (c'est frais) 	FÉRIÉ <i>Victoire 1945</i>
Dahl de lentilles (c'est fais maison)	Sauté de veau au paprika (c'est frais et fait maison)	Rôti de dinde à la moutarde (c'est frais et fait maison)	Pavé de lieu	
Riz blanc	 Petits pois braisés (c'est fais maison)	Purée de pommes de terre  (c'est frais et fait maison)	Semoule 	
Orange 	Camembert	Pomme	Saint Môret 	
Liégeois au chocolat	Compote 	Yaourt 	Fruit de saison	



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 20

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

11/05/2026

Mardi

12/05/2026

Mercredi

13/05/2026

14/05/2026

15/05/2026

Salade de perles
aux crudités



Nugget de blé

Piperade (c'est frais et fait maison)

Banane

Fromage blanc

Salade Gauloise
(batavia, tomates, croûtons,
emmental et vinaigrette au miel)

Cordon bleu

Brocolis poêlés
(c'est frais et fait maison)

Petit suisse nature
sucré

Poire

Pastèque
(c'est frais)

Rôti de porc
(c'est frais)

Haricots plats
(c'est fait maison)

Fromage

Eclair au chocolat

FÉRIÉ
Ascension

Pont de l'Ascension

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 21

Rapproché

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
18/05/2026

Mardi
19/05/2026

Mercredi
20/05/2026

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

21/05/2026

22/05/2026

Feuilleté au fromage

Batavia aux croûtons

Salade d'avocats
quinoa et radis
(c'est frais et fait
maison)

Betteraves vinaigrette
(c'est frais et fait maison)

Salade de tomates
au basilic

Aiguillettes de poulet
aux épices tandoori
(c'est frais et fait maison)

Pané croustillant
Au fromage

Saucisse

Rôti de bœuf
(c'est frais)

Filet de lieu noir

Carottes persillées
(c'est frais et
fait maison)

Macaroni

Haricots blancs
à la tomate
(c'est fait maison)

Pommes de terre
persillées
(c'est frais et fait
maison)

Purée de courgettes

Emmental

Poire

Tomme blanche

Chantilly

Fromage blanc

Fruits aux sirop

Tarte au chocolat

Banane

Fraises

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 22

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

25/05/2026

Férié
Lundi de Pentecôte


Mardi

26/05/2026

 Concombre, feta, pois chiches vinaigrette
(c'est frais et fait maison)

Paupiette


Purée de pommes de terre 
(c'est frais et fait maison)

Pommes 


Fromage blanc vanillé 

Mercredi

27/05/2026

Taboulé de  la mer
(c'est frais et fait maison)

Chipolatas
(c'est frais)

Petits pois braisés 
(c'est fait maison)

Saint-Bricet

Ananas au sirop

Melon 

Sauté de veau au paprika
(c'est frais et fait maison)

Macaron 

Banane


Flan nappé au caramel


29/05/2026

Salade de haricots rouges à la mexicaine
(c'est frais et fait maison)

Pané de blé au fromage et aux épinards

Haricots beurre

Yaourt naturel 

Pêche 



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 23

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
01/06/2026

Mardi
02/06/2026

Mercredi
03/06/2026

04/06/2026

05/06/2026

BIO
Carottes râpées vinaigrette (c'est frais)

BIO
Curry de légumes aux pois chiches (c'est frais et fait maison)

Pané au fromage

Biscuit

BIO
Fromage blanc

Œufs mimosa (c'est fait maison)

Rôti de veau (c'est frais)

BIO
Aubergines sautées à l'ail

BIO
Carré Frais

Salade de fruit frais

BIO
Concombres, feta et pois chiches (c'est frais)

Pâtes à la carbonara (c'est fait maison)

Yaourt vanille **BIO**

Compote de pommes **BIO**

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

Escalope de dinde grillée

Poêlée campagnarde

Edam **BIO**

Fraises (c'est frais)

Salade verte, maïs et croûtons (c'est frais)

Poisson frais

Riz **BIO**

Chantailou **BIO**

Glace **BIO**



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 24

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
08/06/2026

Mardi
09/06/2026

Mercredi
10/06/2026

11/06/2026

12/06/2026

Mousse de canard	Salade de perles à l'espagnole (c'est frais et fait maison)	Pastèque	Salade de boulgour aux légumes croquants (c'est frais et fait maison)	Salade verte et avocats (c'est frais)
Poisson 	Sauté de bœuf aux olives (c'est frais et fait maison)	Haut de cuisse de poulet aux herbes de Provence (c'est frais et fait maison)	Échine de porc au jus (c'est frais et fait maison)	Dahl de lentilles (c'est fait maison) 
Purée de légumes (c'est frais et fait maison) 	Carottes persillées (c'est frais et fait maison) 	Haricots verts	Courgettes persillées (c'est frais et fait maison) 	Riz blanc 
Fromage blanc nature 	Camembert 	Banane	Pavé d'Affinois	Liégeois à la vanille
Compote pomme cassis 	pêche	Yaourt aromatisé 	abricots 	Cerises



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 25

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
15/06/2026

Mardi
16/06/2026

Mercredi
17/06/2026

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

18/06/2026

19/06/2026

Carottes râpées vinaigrette (c'est frais et fait maison) 	Crêpe à l'emmental	Tomates vinaigrette balsamique (c'est frais et fait maison) 	Céleri rémoulade (c'est frais et fait maison) 	Jambon blanc
Falafels au curry	Rôti de bœuf (c'est frais)	Farfalles à la carbonara (c'est fait maison) 	Escalope de dinde marinée (c'est frais et fait maison)	Dos de colin sauce à l'aneth (c'est frais)
Riz créole 	Haricots verts 		Courgettes persille (c'est frais et fait maison) 	Purée 
 Cerises	Carré Frais	Pomme 	Fromage blanc nature 	Kiri 
Yaourt 	Abricots	Mousse au chocolat (c'est fait maison)	Compote pomme - fraise 	Nectarine

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 26

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
22/06/2026

Mardi
23/06/2026

Mercredi
24/06/2026

25/06/2026

26/06/2026

BIO
Salade de pommes de terre au thon, œufs durs et olives noires
(c'est frais et fait maison)

Boulette de bœuf

Poêlée de légumes
(c'est frais)

Bûche de chèvre

Kiwi **BIO**

Melon
(c'est frais)

Chili con carne
(c'est fait maison)

Riz créole **BIO**

Pêche

Petit suisse **BIO**

BIO
Concombres pois chiches feta
(c'est fait maison)

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

Jeunes carottes

Tomme de Savoie

Glace

Betteraves vinaigrette
(c'est frais et fait maison)

Pané croustillant
Au fromage

Haricots verts **BIO**

 Yaourt nature sucré **BIO**

Pêche **BIO**

Taboulé **BIO**
(c'est frais et fait maison)

Poisson meunière
(c'est frais et fait maison)

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

Saint-Morêt

Compote de fruits **BIO**

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.