

Semaine 27

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
29/06/2026

Mardi
30/06/2026

Mercredi
01/07/2026

Jeudi
02/07/2026

Vendredi
03/07/2026



Salade d'haricots rouges, maïs et poivrons
(c'est frais et fait maison)

Encornets frits

Haricots beurre

Emmental

Fruit



Céleri rémoulade

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

Semoule

Salade de fruits frais

Yaourt à la vanille



Rillettes / Cornichons

Rôti de dinde au jus
(c'est frais et fait maison)

Pommes boulangères
(c'est frais et fait maison)

Carré Frais

Cerises



Salade d'avocats sauce cocktail
(c'est frais)

Nuggets de blé

Courgettes à la tomate
(c'est frais et fait maison)

Compote

Riz au lait



Hamburger poulet

Potatoes

Sunday

Pommes



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 28

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
06/07/2026

Mardi
07/07/2026

Mercredi
08/07/2026

Jeudi
09/07/2026

Vendredi
10/07/2026

Concombre
(c'est frais et fait maison)

Escalope de dinde
(c'est frais)

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

Edam

Abricots

Melon
(c'est frais)

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

Riz basmati

Pomme

Crème dessert au praliné

Taboulé
(c'est frais et fait maison)

Aiguillettes de poulet grillées
(c'est frais)

Ratatouille
(c'est frais et fait maison)

Saint-Paulin

Glace

Saucisson

Sauté de bœuf aux olives
(c'est frais et fait maison)

Gnocchi

Nectarines

Petit suisse nature sucré

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

Filet de lieu sauce au beurre blanc
(c'est frais et fait maison)

Carottes sautées
(c'est frais et fait maison)

Crème anglaise
(c'est fait maison)

Madeleine



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 29

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

13/07/2026

Mardi

14/07/2026

Mercredi

15/07/2026

Jeudi

16/07/2026

Vendredi

17/07/2026

Melon

(c'est frais)

Rôti de bœuf
(c'est frais)

Petits pois braisés



Glace

Biscuit



Férie
Fête nationale

Laitue aux croûtons

Saucisse

(c'est frais et fait maison)

Blé pilé



Saint-Môre



Cocktail de fruits
au sirop

Crêpe à l'emmental

Blanc de poulet grillé
(c'est frais)

Piperade



(c'est frais et fait maison)

Petit suisse aromatisé



Cerises

Pastèque

(c'est frais)



Pané aux fromage

Purée de légumes

(fait maison)



Beignet

Compote



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 30

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
20/07/2026

Mardi
21/07/2026


Mercredi
22/07/2026

Jeudi
23/07/2026

Vendredi
24/07/2026

Melon

Rôti de dinde
(c'est frais)


Haricots verts 


Pomme 

Yaourt sucré

Betteraves ,feta noix
(c'est frais)

Pané épinards
Fromage

Lentille cor
(c'est frais et fait maison) 


Emmental 

Banane




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

Saucisse
(c'est frais)


Ratatouille 
(c'est frais et fait maison)


Pêche

Petit suisse 

Concombres 
vinaigrettes
(c'est frais et fait maison)

Poisson


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

Yaourt 

Compote

Feuilleté

Rôti de veau
(c'est frais)

Carottes braisées 
(c'est frais et fait maison)

Biscuits 

Ile flottante

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 31

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
27/07/2026

Mardi
28/07/2026


Mercredi
29/07/2026


30/07/2026

31/07/2026

Mousse de canard

Emincés de bœuf
sauce barbecue
(c'est frais et fait maison)


 Penne rigate

 Fromage blanc vanillé

Abricots

Pastèque

Filet de lieu aux herbes

 Petits pois au jus
(c'est fait maison)

 Compote

Gaufre au chocolat



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

Escalope de porc à la
moutarde
(c'est frais et fait maison)


Polenta crémeuse
(c'est fait maison)

Fruits au sirop

 Glace

Salade de pommes de
terre au thon
(c'est frais et fait maison)

Paupiette de veau aux
oignons

 Courgettes braisées
(c'est frais et fait maison)

 Kiri

Prunes

Batavia aux œufs durs

Galette végétarienne



Riz pilaf 

Melon 

Yaourt 

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 32

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

03/08/2026

 Carottes râpées sauce citronnée
(c'est frais et fait maison)

Blanc de poulet braisé
(c'est frais)


Aubergines à la parmesane
(c'est fait maison)

 Pêches

Riz au lait

Mardi


04/08/2026


 Concombres vinaigrette
(c'est frais et fait maison)

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

Salade verte


Bûchette de chèvre

 Kiwi



Mercredi


05/08/2026

 Boulgour à la libanaise
(c'est frais et fait maison)

Merguez / Chipolatas
(c'est frais)


Tajine de légumes
(c'est fait maison)

Banane

Petit suisse aromatisé



Jeudi


06/08/2026

 Batavia au surimi
(c'est frais et fait maison)

Rôti de veau
(c'est frais)


Purée de carotte parais
(c'est frais et fait maison)

Saint-Paulin



Pomme


Vendredi


07/08/2026

 Salade de riz à la grecque
(c'est frais et fait maison)

Cœur de merlu poché
(c'est frais et fait maison)

Haricots verts


Tomme Blanche

Sorbet à la fraise


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 33

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
10/08/2026

Mardi
11/08/2026

Mercredi
12/08/2026

Jeudi
13/08/2026

Vendredi
14/08/2026



Melon **BIO**

Nugget de blé

Purée de patate douce
(c'est frais et fait maison)

Nectarine

Fromage blanc **BIO**

Radis croq'sel **BIO**

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

Carottes Vichy **BIO**
(c'est fait maison)

Mimolette **BIO**

Tarte aux pommes

Betteraves feta pois
chiche et vinaigrette

Haut de cuisse
de poulet rôti
(c'est frais)

Riz **BIO**
(c'est fait maison)

Yaourt nature suc **BIO**

Glace

Pâté de campagne /
Cornichons

Poisson
(c'est frais)

Haricots vert **BIO**

Leerdammer

Kiwi **BIO**

Tomates en salade
(c'est frais et fait maison)

Poulet (c'est frais)

Frite

Fruit **BIO**

Yaourt **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 34

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
17/08/2026

Mardi
18/08/2026

Mercredi
19/08/2026

Jeudi
20/08/2026

Vendredi
21/08/2026

Salade strasbourgeoise (c'est frais et fait maison)	Concombres à la ciboulette (c'est frais et fait maison)	Pizza au fromage (c'est fait maison)	Batavia aux croûtons (c'est frais et fait maison)	Salade de lentilles (c'est frais et fait maison)
Filet de poisson meunière	Colombo de dinde aux (c'est frais et fait maison)	Boulettes d'agneau aux herbes de Provence	Sauté de veau aux oignons (c'est frais et fait maison)	Nuggets de blé
 Petits pois à la française (c'est fait maison)	Fusilli	 Purée de courgettes (c'est frais et fait maison)	Potatoes	Haricots beurre en persillade
Pêches	 compote	 Edam	Fruits au sirop	Yaourt 
 Petit suisse nature sucré	 Glace	Banane	Coupe de fromage blanc 	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 35

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
24/08/2026

Mardi
25/08/2026

Mercredi
26/08/2026

27/08/2026

28/08/2026



Betteraves noix
Vinaigrettes

(c'est frais et fait maison)

Pané croustillant
Aux fromage

Purée patate douce



(c'est fait maison)

Pêches

Glace

Salade de pommes de
terre au thon

(c'est frais et fait maison)

Rôti de bœuf

(c'est frais)

Lentille



Brie

Abricots

Melon

Sauté de poulet
au chorizo

(c'est frais et fait maison)

Riz créole

(c'est fait maison)

Kiwi

Yaourt au citron

Salade de tomates

(c'est fait maison)

Échine de porc au thym

(c'est frais)

Poêlée méridionale



Tomme Blanche

Compote de fruits



Charcuterie /cornichons

Poisson

Haricots blanc à la
Tomates

Fruit



Yaourt



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.