

Semaine 42

Semaine du Goût

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	Jeudi	Vendredi
12/10/2026	13/10/2026	14/10/2026	15/10/2026	16/10/2026
Pays basque	Corse	Occitanie	Provence	Auvergne
Jambon de Bayonne	Soupe corse (c'est fait maison)	Aillet de Gascogne	La pissaladière (c'est frais et fait maison)	Velouté de châtaigne (c'est frais et fait maison)
Poulet basquaise (c'est frais et fait maison)	Stufatu (veau aux olives) (c'est frais et fait Maison)	Cassoulet (frais et fait maison)	Daube provençale (c'est fait maison)	Petit salé
Piperade  (c'est fait maison et frais)	Macaroni 		Pommes vapeur (c'est frais et fait maison)	Lentilles  (fait maison)
Gâteau Basque	Fromage à la coupe	Fromage	Petit suisse nature sucré	Bleu d'Auvergne
	Fruit	Croustade	Pâte de fruit	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, graines de sésame, lupin et produits à base de lupin, mollusques et produits à base de mollusques.