

Semaine 40



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
28/09/2026

Rillettes & cornichons

(c'est frais et fait maison)

Rôti de Bœuf
(c'est frais)

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

Vache qui rit

Prunes

MARDI
29/09/2026

Salade de riz

(c'est frais et fait maison)

Cœur de merlu aux herbes
(c'est frais)

Épinards à la crème

Kiwi

Fromage blanc sucré

MERCREDI
30/10/2026

Salade composée

(batavia, pois chiches, maïs et œufs durs)

(c'est frais)

Pizza végétarienne et sa garniture de légumes

(c'est fait maison)

Comté

Compote tous fruits

JEUDI
01/10/2026

Potage tomate vermicelle
(c'est fait maison)

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

Poêlée de butternut
(c'est frais)

Yaourt nature sucré

Raisin

VENDREDI
02/10/2026

Céleri rémoulade
(c'est frais)

Paupiette
(c'est frais)

Haricots verts persillés

Fromage

Tarte au chocolat
(c'est fait maison)

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.

Semaine 41

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
05/10/2026	06/10/2026	07/10/2026	08/10/2026	09/10/2026
Velouté de courgettes (c'est frais et fait maison) 	Salade avocat et mozzarella (c'est fait maison)	Salade de moules (c'est fait maison)	Chou rouge ,noix , dés emmental en vinaigrette (c'est frais et fait maison)	Potage Dubarry  (chou-fleur)
	Rôti de veau au jus (c'est frais)	Noix de joue de porc (c'est frais)		Filet de lieu à l'aneth (c'est frais)
Gnocchis bolognaïses	Petits pois 	Purée de légumes  (c'est frais et fait maison)	Nugget de blé Poêlée printanières (c'est frais et fait maison) 	Riz pilaf 
Yaourt aromatisé 	Fromage à la coupe	Yaourt à la vanille 	Bonbel	Brioche
Pomme 	Raisin	Madeleine	 Prune 	Avec sa crème anglaise

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.

Semaine 43

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
19/10/2026	20/10/2026	21/10/2026	22/10/2026	23/10/2026
Velouté de champignons (c'est frais et fait maison)	Salade de pâtes aux crudités	Pâté de campagne / Cornichons	Salade d'endives aux pommes	Macédoine de légumes
Sauté de veau au paprika (c'est frais et fait maison)	Poisson meunière	Filet de poulet (c'est frais)	Pané aux fromage	Escalope de porc sauce aux échalotes (c'est frais et fait maison)
Semoule 	Epinards à la crème	Pommes de terre sautées	Purée de carottes 	Farfalles 
Poire 	Compote de pommes 	Chantaillou	Fruits au sirop	Yaourt au citron
Liégeois chocolat	Yaourt 	Banane	Biscuit 	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, graines de sésame, lupin et produits à base de lupin, mollusques et produits à base de mollusques.

Semaine 44

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	VENREDI
26/10/2026	27/10/2026	28/10/2026	29/10/2026	30/10/2026
Salade de riz au surimi	Potage de Crécy (carotte) 	Batavia aux croûtons	Pizza aux fromages	Potage de vermicelle 
Poulet à l'estragon (c'est frais)	(c'est frais et fait maison)	Pâtes carbonara (c'est fait maison)	Cœur de merlu aux herbes (c'est frais)	(c'est frais et fait maison)
Petits pois au jus (c'est fait maison)	Pané aux fromages		Purée de butternut (c'est frais et fait maison)	Sauté de dinde (c'est frais et c'est fait maison)
Bonbel	Lentilles corail (c'est fait maison)	Fromage	Bûche du Pilat	Chou-fleur vapeur (c'est fait maison)
Raisin 	Kiwi	Prune	Salade de fruits frais 	Yaourt sucré
	Fromage blanc 			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.