




































# Menu de la semaine

du 23 au 27 mars 2026



	Lundi 23	Mardi 24	Jeudi 26	Vendredi 27
ENTREE	Farçous maison	Salade pommes de terre 	Oeufs  mimosa	Salade de mâche et croûtons 
PLAT	Saucisse de porc  de l'Aveyron Aligot   ou : Saucisse de volaille	Oeuf  à la moutarde 	Jambon blanc ou : Jambon de dinde	Seiche à la sétoise
GARNITURE		Choux rouge braisé	Carottes  à la crème	riz Paella
FROMAGE		Yaourt nature ferme du céor   	Camembert  	
DESSERT	yaourt bio de brebis     Pomme  		Gâteaux aux pommes  	Crème vanille  
DIVERS	Sans pain	Pain Ferme du Bousquet  	Pain Ferme du Bousquet  	Pain Ferme de Roquecanude  

 Fait maison  Agriculture Biologique  Produit local  Aide UE à destination des écoles - Fruits  Aide UE à destination des écoles - Produits laitiers

Les menus et les recettes sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements.

Menus élaborés en collaboration avec Laurie LIMONGI, Diététicienne, et Julien AIGOUY, responsable du service restauration.

Fromage blanc, petit suisse, yaourt nature et Késako sont servis sans sucre, produits subventionnés par l'aide de l'UE à destination des écoles. Toutes les crudités et cuidités sont servies sauce à part, produits subventionnés par l'aide de l'UE à destination des écoles.

# Allergènes par plat

	lactose	gluten	crustace	oeufs	poisson	soja	fruits a coque	celeri	moutarde	sesame	lupin	mollusques	anhydride	arachide
23 mars 2026														
Farçons maison		X		X				X	X	X				
Saucisse de volaille	Trace	Trace		Trace		Trace	Trace							
Aligot	X	Trace	Trace	Trace	Trace	Trace	Trace	Trace				Trace		
Saucisse de porc de l'Aveyron														
Pomme														
yaourt bio de brebis	X													
Sans pain														
24 mars 2026														
Salade pommes de terre				X	X									
Oeufà la moutarde	X	X		X					X				X	
Choux rouge braisé	X													
Yaourt nature ferme du céor	X													
Pain Ferme du Bousquet		X					X			X				
26 mars 2026														
Oeuismimosa				X					X				X	
Jambon blanc	X													
Jambon de dinde	X													
Carottes à la crème	X													
Camembert	X													
Gâteaux aux pommes	X	X		X										
Pain Ferme du Bousquet		X					X			X				
27 mars 2026														
Salade de mâche et croûtons	X	X				Trace	Trace			Trace				
Seiche à la sétoise				X					X			X	X	
riz Paella		Trace						Trace	Trace	Trace				
Crème vanille	X													
Pain Ferme de Roquecanude		X					X			X				

Les 14 allergènes sont susceptibles d'être présents à l'état de trace.