

Sem. 22 - 26/05/2025 au 01/06/2025

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Endives aux noix et vinaigrette balsamique	Salade de pommes de terre aux échalotes et dès d'emmental	FERIE	PONT
Spaghetti bolognaise végétale	Rôti de bœuf		
Fruit de saison	Piperade		
	Salade de fruits frais		

Sem. 23 - 02/06/2025 au 08/06/2025

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de tomates et basilic	Salade de pommes de terre aux échalotes	Salade de pâtes tricolores & mozzarella	Concombres sauce bulgare
Risotto aux champignons	Blanc de poulet rôti	Rôti de bœuf	Dos de cabillaud sauce paprika
Fruit de saison	Haricots verts sautés	Carottes vichy	Semoule
	Petit suisse nature	Fruit de saison	Entremets vanille

Sem. 24 - 09/06/2025 au 15/06/2025

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Lundi de Pentecôte	Betteraves vinaigrette & féta	Tomates mozzarella	Salade de blé composée
	Torti à la bolognaise végétarienne	Sauté de veau aux olives	Filet de poisson meunière
	Fruit de saison	Pomme de terre vapeur	Haricots verts
		Flan nappé caramel	Yaourt velouté fruit

Sem. 25 - 16/06/2025 au 22/06/2025

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Radis au fromage frais	Sortie	Salade piémontaise	Paté de campagne / cornichons
Curry de pois chiche	Scolaire	Rôti de veau	Filet de lieu aux herbes
Semoule		Poêlée de courgettes	Gratin de choux-fleurs
Fruit de saison		Fruit de saison	Riz au lait

Sem. 26 - 23/06/2025 au 29/06/2025

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de riz aux dès de fromage	Melon et bille de mozza	Concombres sauce bulgare	Taboulé
Omelette aux légumes	Pâtes alsaciennes	Saucisse de toulouse	Filet de poisson pané
Salade verte		Frites	Flan de légumes
Compote tous fruits	Fruit de saison	Yaourt velouté fruit	Petit suisse aromatisé

Sem. 27 - 30/06/2025 au 06/07/2025

LUNDI 	MARDI	JEUDI	VENDREDI 
Melon	Sortie	Salade boulghour aux crudités	Tomates cerises mozza
Lasagnes à la bolognaise végétarienne	Randonnée	Rôti de porc	Sandwich jambon / cheddar
Salade verte		Poêlée de courgettes	Chips de légumes
Fruit de saison 		Fruit de saison 	Glaces vanille fraise

" Les menus sont réalisés par l'établissement et corrigés par le service nutrition de la société Agap'Pro. "

Menus susceptibles d'être modifiés selon approvisionnement.

Fruits et Légumes des producteurs locaux de **SUD OUEST PRIMEUR** (Montauban)

Viande origine France boucherie **LABELLE ROUGE** (Saint Nauphary)