



Cantine scolaire et ALSH

Produits issus de la production Lot et Garonnaise ou
de la Nouvelle Aquitaine et/ou bio et/ou labellisé
*aide de l'union européenne à destination des écoles
Repas végétarien Menu à thèmes .



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

DU
20 AVRIL
AU
24 AVRIL
2026

Salade mexicaine*
bio
cuisse de poulet rôti
de la ferme de Marauli
poêlée de butternut*
yaourt de Séoune*
à l'abricot

Salade de poireaux*
chili sin carne
égréné végétal
bio*
brie de Meaux AOP*

Feuilleté tomate
basilic mozza
steak haché du
boucher
petit pois carottes
fruit de saison

salade d'agrumes *
au surimi
penne à la carbonara
carpaccio
d'ananas

terrine de cochon
artisanale
poisson frais
du marché
purée d'épinards
tiramisu maison
au spéculoos

DU
27 AVRIL
AU
1ER MAI
2026

Taboulé de chou fleur*
à la feta AOP*
Beignet de calamars
ketchup du Tarn*
blé
Salade de fruits

Radis croqu'au sel*
Rougail saucisse
patate douce *
Yaourt de Séoune*
à la fraise

betteraves cuites
au fromage frais
blanquette de dinde
aux champignons
riz thaï
fruit de saison

artichaut mozza et
tomates *
rôti de boeuf blonde
d'Aquitaine du LetG*
haricots plat
gâteau maison

férié

DU
4 MAI
AU
8 MAI
2026

Salade de maïs à
l'emmental AOP*
sauté de porc au
paprika et miel
coquillettes
fruit de saison

Guacamole et toast
Rôti de dinde de la
ferme de Marauli
jus au romarin
pois gourmand
Fromage blanc de
Séoune* au muesli

Saucisson
Poisson frais du
marché à l'ail des ours
Quinoa aux
courgettes*
fruit de saison

oeufs mimosa
pané végétal
petit pois et edamame
bio*
Comté AOP*

férié