

Semaine du

2 FEVRIER AU 6 FEVRIER 2026
















Cuisine centrale
Route du circuit
31800 Saint-Gaudens



05 61 94 73 76



| | CHANDELEUR | REPAS VEGETARIEN | | |
|--|---|---|---|--|
| | Lundi | Mardi | Jeudi | Vendredi |
| | 2-févr. | 3-févr. | 5-févr. | 6-févr. |
| Entrées  |  Betteraves vinaigrette | Salade aux croûtons | Carottes râpées | Velouté Dubarry (chou-fleur) |
| Plat principal  | Nuggets de volaille | Lasagnes aux légumes | Noix de joues de porc confites | Blanquette de poisson |
| Accompagnements  | Petits pois / carottes | | Pommes rissolées | Riz pilaf |
| Produit laitier  |  Vache qui rit |  Flan vanille |  Gouda |  Emmental Bio  |
| Dessert  | Crêpe au sucre |  Fruit de saison | Compote pomme / poire |  Fruit de saison |

Les groupes alimentaires

Légumes et fruits

Viande, poisson œufs

Féculents

Produits laitiers

Autres (produits sucrés,...)

Informations



Approvisionnement local



Agriculture biologique



Produit d'origine française

Sous réserve de modifications éventuelles