

Semaine du











6 AVRIL AU 10 AVRIL 2026



05 61 94 73 76

Cuisine centrale
Route du circuit
31800 Saint-



	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
	6-avr.	7-avr.	9-avr.	10-avr.
Entrées 	FERIE	<i>Radis / Beurre</i>	<i>Betteraves</i>	<i>Crème de courgettes</i>
Plat principal 		<i>Escalope viennoise</i>	<i>Noix de joue porc cuisinée</i>	<i>Colin sauce beurre blanc</i>
Accompagnements 		<i>Pâtes</i>	<i>Petits pois</i>	 <i>Batonnière de légumes</i>
Produit laitier 		 <i>Mini babybel BIO</i> 	<i>Edam</i>	 <i>Pavé d'affinois</i>
Dessert 		 <i>Compote pomme poire</i>	<i>Fruit de saison</i>	<i>Dessert de Pâques</i>

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