

Semaine du

15 JUI AU 19 JUI 2026


















05 61 94 73 76

Cuisine centrale  
Route du circuit  
31800 Saint-



REPAS VEGETARIEN

MENU LOCAL

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
	15-juin	16-juin	18-juin	19-juin
Entrées 	 <i>Feuilleté au fromage</i>	<i>Melon</i>	<i>Courgettes râpées (Légumes du salad)</i> 	<i>Concombre au fromage blanc</i>
Plat principal 	<i>Flan de courgettes</i>	 <i>Cuisse de poulet</i>	<i>Saucisse (Barès)</i>	<i>Blanquette de la mer</i>
Accompagnements 	<i>Pommes de terre</i>	 <i>Lentilles</i>	<i>Pâtes (Ferme Ô pates)</i>	 <i>Riz créole</i>
Produit laitier 	 <i>Pavé d'affinois</i>	 <i>Samos</i>	<i>Montespan (Ferme du couquet)</i>	 <i>Camembert BIO</i>
Dessert 	<i>Ananas au sirop</i>	 <i>Flan caramel</i>	<i>Yaourt (Ferme de Prouzic)</i>	 <i>Compote de pomme</i>

Informations

Les groupes alimentaires

Légumes et fruits

Viande, poisson œufs

Féculents

Produits laitiers

Autres (produits sucrés,,)



Approvisionnement local



Agriculture biologique



Produit d'origine français

Sous réserve de modifications eventuelles