

Menu Scolaire

Semaine du

31 aout 2026

au :

04 septembre 2026

Lundi

CRÊPE FROMAGE
EMINCE DE VOLAILLE À LA TOMATE
COURGETTES BÉCHAMEL
FRUIT DE SAISON.

Mardi

SALADE DE TOMATES
STEAK HACHÉ
GRATIN DAUPHINOIS
CRÈME DESSERT.

Mercredi

MELON
CÔTE DE PORC
HARICOTS BLANCS
FROMAGE BLANC VANILLÉ.

Jeudi

SALADE COMPOSÉE
TARTE AU FROMAGE
HARICOTS VERTS
CRUMBLE AUX FRUITS.

Vendredi

COPPA
BEIGNETS DE CALAMARS
FRITES
FROMAGE
FRUIT DE SAISON.

Le responsable de cuisine

Lucien SUSSERRE

Menu Scolaire

Semaine du 07 septembre 2026

au : 11 septembre 2026

Lundi

BETTERAVES VINAIGRETTE
SAUCISSE
PURÉE
FRUIT DE SAISON.

Mardi

SAUCISSON
FILET DE POISSON BASQUAISE
RIZ
FROMAGE
FRUIT DE SAISON.

Mercredi

SALADE DE TOMATES
PAUPIETTE DE VEAU CHAMPIGNON
CAROTTES
CRÈME VANILLE .

Jeudi

MELON
CUISSÉ DE POULET
RATATOUILLE
CRÈME ANGLAISE/MOELLEUX CHOCOLAT.

Vendredi

CONCOMBRE VINAIGRETTE.
PANÉ FROMAGER
PATES
FRUIT DE SAISON.

Le responsable de cuisine

Lucien SUSSERRE

Menu Scolaire

Semaine du : 14 septembre 2026 au : 18 septembre 2026

Lundi

CÉLERI RÉMOULADE.
ESCALOPE DE VOLAILLE
PÂTE À LA TOMATE
FROMAGE
FRUIT DE SAISON.

Mardi

CONCOMBRE AU YAOURT
CRÊPE AU FROMAGE
RATATOUILLE
GLACE.

Mercredi

SALADE DÉS DE FROMAGE.
STEAK HACHÉ
PURÉE
FRUIT DE SAISON.

Jeudi

SALADE DE PÂTES
SAUTÉ DE VEAU
PETITS POIS
FAR AUX PRUNEAUX.

Vendredi

RILLETTES.
FILET DE POISSON MEUNIÈRE
GRATIN DAUPHINOIS
FRUIT DE SAISON.

Le responsable de cuisine

Lucien SUSSERRE

Menu Scolaire

Semaine du : 21 septembre 2026 au : 25 septembre 2026

Lundi

MACÉDOINE MAYONNAISE.
PIZZA AUX CHAMPIGNONS.
HARICOTS PLATS
FRUIT DE SAISON.

Mardi

SALADE TOMATES/MAIS
SAUTÉ DE PORC AU CURRY
RIZ
YAOURT BIO.

Mercredi

FEUILLETÉ AU FROMAGE
WINGS DE VOLAILLE
CHOU BRAISÉ
FRUIT DE SAISON.

Jeudi

CAROTTES RÂPÉES
STEAK HACHÉ
GRATIN DE COURGETTES
TARTE AUX POIRES.

Vendredi

CONCOMBRE VINAIGRETTE
POISSON PROVENÇALE
FRITES
YAOURTS AUX FRUITS .

Le responsable cuisine

Lucien SUSSERRE

Menu Scolaire

Semaine du : 28 septembre 2026 au : 02 octobre 2026

Lundi

BETTERAVES EN SALADE
EMINCÉ DE VOLAILLE À LA TOMATE.
POMMES FORESTIÈRES
FROMAGE BLANC/MIEL.

Mardi

COLESLAW.
TORTELLINI AU FROMAGE
SALADE VERTE
GLACE.

Mercredi

ASPERGES VINAIGRETTE.
BŒUF BOURGUIGNON
SEMOULE
PETITS SUISSES.

Jeudi

TOMATES/CŒURS DE PALMIER
PAUPIETTE DE VOLAILLE SAUCE CHAMPIGNON
BROCOLI AUX LARDONS
GÂTEAU MARBRÉ/CRÈME ANGLAISE.

Vendredi

SALAMI
DOS DE COLIN PANÉ/CÉRÉALES
CAROTTES BÉCHAMEL
FROMAGE
FRUIT DE SAISON

Le responsable cuisine

Lucien SUSSERRE

Menu Scolaire

Semaine du 05 octobre 2026

au : 09 octobre 2026

Lundi

TOURIN TOMATE /VERMICELLE
WINGS DE VOLAILLE
HARICOTS PLATS PERSILLÉS
FROMAGE
FRUIT DE SAISON.

Mardi

SALADE AU FROMAGE
STEAK HACHÉ
POMMES DE TERRE SAUTÉES.
YAOURTS AUX FRUITS.

Mercredi

ENDIVES AUX NOIX
ROTI DE PORC
FRITES
FROMAGE BLANC /COULIS DE FRUITS.

Jeudi

TOMATES/MOZZARELLA
TAJINES DE LÉGUMES
SEMOULE
TARTE AUX POMMES.

Vendredi

PATE DE CAMPAGNE
FIDEGUA
FROMAGE
FRUIT DE SAISON.

Le responsable de cuisine

Lucien SUSSERRE

Menu Scolaire

SEMAINE DU GOUT

Semaine du : 12 OCTOBRE 2026 au : 16 OCTOBRE 2026

Lundi

SALADE BASQUAISE
AXOA
ET LES DAMES DE COMPAGNIE
FROMAGE IRATY.

Mardi

GARBURE BIGOURDANE
YAOURT DES PYRENNÉES

Mercredi

SALADE CHAMPÊTRE
CUISSÉ DE CANARD CONFIT
SUR SON LIT D'HARICOTS VERTS
KIWI DE L'ADOUR

Jeudi

ASPERGES DES LANDES
DÉLICE DE L'OCEAN
SUR SON LIT BLANC
PASTIS LANDAIS

Vendredi

VELOUTÉ DES ROIS DES FORETS
SAUTE DE BŒUF BORDELAISE
PATES
RAISIN

Le responsable cuisine

Lucien SUSSERRE

Menu Scolaire

Semaine du : 19 octobre 2026 au : 23 octobre 2026

Lundi

SALADE COLESLAW
ESCALOPE DE VOLAILLE
POMMES DAUPHINES
YAOURT VANILLÉ.

Mardi

POTAGE DE LÉGUMES
LASAGNES AUX LÉGUMES
SALADE VERTE
FROMAGE
FRUITS DE SAISON

Mercredi

SALADE AUX DÉS DE FROMAGE
BLANQUETTE DE VEAU
POMMES VAPEUR
COMPOTE.

Jeudi

CRÊPE AU FROMAGE
STEAK HACHÉ
POÊLÉ
CRUMBLE AUX FRUITS.

Vendredi

SALADE VERTE
POISSON BORDELAISE
FRITES
FROMAGE
FRUITS DE SAISON.

Le responsable cuisine

Lucien SUSSERRE