

MENU DE LA SEMAINE

Du 4 au 8 août 2025

 Fait maison
Bio et local
Bio
Local



-  Fruits et légumes
-  Féculents
-  Viandes, poissons, œufs, ou protéines végétales
-  Produits laitiers
-  Dessert sucré

Lundi 4 MENU VÉGÉTARIEN

-  Betteraves lanières au boursin
-  Hachis parmentier végétarien
-  Panna cotta 
-  Pain

PLAT
UNIQUE

Mardi 5 MENU POISSON

-  Salade de tomates, basilic 
-  Poisson bellevue
-  Riz pilaf
-  Prune (sous réserve de saisonnalité)
-  Pain

Mercredi 6

-  Carotte râpées dés de fromage
-  Boulette d'agneau à l'orientale 
-  Brocolis au romarin
-  Moelleux chocolat 
-  Pain

Jeudi 7

-  Salade exotique : salade verte, avocat, ananas, papaye 
-  Sauté de bœuf au tamarin 
-  Boulgour
-  Yaourt aux fruits
-  Pain

Vendredi 8

-  Courgettes râpées fêta
-  Poulet rôti à l'orange
-  Lentilles au jus
-  Melon (sous réserve de saisonnalité)
-  Pain

PRODUCTRICES - PRODUCTEURS FOURNISSEURS DE LA CUISINE

PRODUITS BIO ET LOCAUX

LÉGUMES PRINTEMPS / ÉTÉ

Patricia DAUZERE - LASSEUBE-PROPRE (32)

LÉGUMES AUTOMNE / HIVER

Rafael MORENO PERALTO
MONFERRAN-PLAVES (32)

LÉGUMES 4^e GAMME

TERRA ALTER GASCOGNE - MARCIAC (32)

PLANTES AROMATIQUES FRAÎCHES

JARDIN DE COGAGNE - TERRA FERMA
CASTILLON-SAVES (32)

LÉGUMES SECS

Alain PUJOS - GAEC SARRAY NADOUCE
LAVARDENS (32)

PÂTES

SARL PIGOT - TECOU (81)

POULET ENTIER

Simon GRAF - ESTIPOUY (32)

BŒUF

Philippe VILLAS - SARL FAMILLE VILLAS
MASCARAS (32)

PRODUIT ALTERNATIF

SAS BIOFINESSE - TOULOUSE (31)
PIERRE CLOT RESTAURATION - RIVES (38)

FRUITS

POMONA TERRE AZUR (31)

PRODUITS LAITIERS CHEVRE ET BREBIS

LA BERGERIE DES ARBOLETS - MONTAIGUT (32)

PRODUITS LAITIERS VACHE

LAITERIE BIOCHAMPS (09)

PAIN

BLÉ D'ICI PAIN D'ANTAN - AUCH (32)

PRODUITS LOCAUX

PAIN

BOULANGERIE BOURREC - PREIGNAN (32)

LÉGUMES DIVERS

Sabrina SIGNETTI
SEMPESSERRE (32)

MIEL

Laurent WENCEWIEZ
AUCH (32)

*** Concerne les écoles test :
Coulonges et Pont National



Elevé et abattu
en France



Elevé et abattu
en Union Européenne

Toutes les vinaigrettes sont BIO

En cas de grève la cuisine centrale proposera un menu de substitution adapté.
Elle peut également être amenée à modifier les menus pour des raisons de logistique.

Menus réalisés conformément aux directives PNNS/GERMCN