

MENU DE LA SEMAINE

Du 10 au 14 novembre 2025

Fruits et légumes

Produits laitiers

Féculents

Dessert sucré

Viandes, poissons, œufs,
ou protéines végétales

Lundi 10 MENU VÉGÉTARIEN

Céleri remoulade

«Cassoulet» végétarien

PLAT
UNIQUE

Semoule au lait

Pain

Mardi 11 FÉRIÉ

Mercredi 12

Salade de riz

Sauté de poulet columbo 

Légumes sautés

Fruit (selon disponibilité)

Pain

Jeudi 13

Taboulé

Bolognaise 

Menu alternatif : bolognaise végétale

Spaghettis

Fromage

Pain

Vendredi 14 MENU POISSON

Salade verte et dés de fromage

Poisson sauce citron

Pomme de terre vapeur

Cocktail de fruits

Pain

 Fait maison
Bio et local
Bio
Local



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 COGNE - 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)



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

