



Agriculture Biologique



Approvisionnement



Viande Française



Label rouge



Pêche durable



Haute Valeur Environnementale

lundi 18 mai 2026	mardi 19 mai 2026	mercredi 20 mai 2026	jeudi 21 mai 2026	vendredi 22 mai 2026
Tomates et oignons frits	Friand au fromage	Pizza aux légumes	Melon	Salade de pâtes 3 couleurs
Parmentier aux lentilles	Filet de poisson, sauce citron	Nuggets de poulet	Sauté de porc au caramel	Sauté de bœuf aux olives
Yaourt	Brocolis	Ratatouille	Riz cantonnais	Haricots plats
	Fruit de saison	Yaourt à la fraise	Crème au chocolat maison	Fruit de saison

  

lundi 25 mai 2026	mardi 26 mai 2026	mercredi 27 mai 2026	jeudi 28 mai 2026	vendredi 29 mai 2026
	Taboulé	Œufs à la mayonnaise	Salade composée	Bâtonnets de légumes, sauce aux herbes
	Sauté de veau	Rôti de porc, sauce à la moutarde	Poulet basquaise	Couscous de légumes
	Carottes	Riz	Piperade	Glace
	Flan nappé caramel	Fromage / Pastèque	Compote	

SEMAINE DE L'EMPATHIE DU 1<sup>er</sup> AU 5 JUIN

*J'écoute mes émotions*

*Je protège ma planète*

*Je sais partager*

*Je découvre les traditions du monde*

*Je prend soin de ma culture locale*

  

**LUNDI**

Betteraves rouges de colère

Pâtes à la bolognaise dégoulinante

Beignet au coeur fondant d'amour

**MARDI**

Salade de tomates (Béarn)

Cassoulet de légumes (Poursiugues-Boucoue) (Béarn)

Yaourt (Arbus)

**MERCREDI**

Guacamole de brocolis

Fajitas

Fromage blanc / coulis

**JEUDI**

Concombre à la Grecque

Poulet Yassa Riz

Flan coco

**VENDREDI**

Boudin béarnais / saucisson

Saucisse confite

Ratatouille

Gâteau au greuil

Ces menus sont donnés à titre indicatif et peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements  
Les menus sont élaborés par une diététicienne et le chef de cuisine.