

Semaine du 11 au 15 Mai 2026



(BG) Bio Gers

(BL) Bio Local

(B) Bio

(L) Local

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Concombres (B)	Rillettes de sardine	Crudités (BL)		
PLAT	Sauté de porc (BG)	Pizza fromage (B)	Steack haché (BG)	FERIE	FERIE
ACCOMPAGNEMENT	Lentilles (BL)	Légumes (B)	Purée (B)		
DESSERT	Fromage (BL)	Yaourt (BL)	Mousse de Fruits (B)		

Tous nos plats sont "Fait maison" (sauf indication). Un plat végétarien est proposé au choix tous les jours de la semaine. Plus de 60 % de nos produits sont 100 % BIO. La saisonnalité, l'équilibre des menus (GEMRCN) et la loi Egalim sont respectés sur une base de 4 semaines.



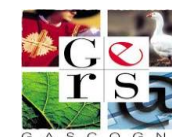
Le principal
G. FIROAGUER



La gestionnaire
B. CAZENEUVE



Le chef de cuisine
B. LABORDE



L'infirmière
A. BEDES