



Menu

Du 02 au 06 Novembre 2026

Scolaires SYM PM

LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI	
						PLAT SIGNATURE		LE JOUR DU Végé	
 Carottes râpées vinaigrette à l'échalote		 Salade de pommes de terre des Alpéges (mayonnaise, fromage frais, moutarde, miel, cubes de mimolette et croûtons)	 Hoki pané et citron	 Escalope de porc (Pyrénéus) au curry * Escalope de dinde LR au curry	 Palet coco curry (protéines de pois et blé, carottes, courgettes, semoule, chapelure, lait de coco, tomates, tapioca) et sauce fromage blanc curry	 Fideuà (Recette du chef des Toques Blanche - Franck Seguret)	 Croc veggie au fromage	 Salade iceberg et croûtons vinaigrette miel colombo	
 Lentilles à la paysanne BIO		 Chou fleur béchamel	 Edam	 Yaourt nature et sucre	 Mélange 4 céréales BIO (blé, épeautre, orge, riz)	 Tomme des Pyrénées IGP	 Haricots beurre saveurs du jardin (tomates, ciboulette, échalotes)	 Camembert BIO	
 Crème dessert à la vanille CE		 Fruit de saison BIO	 Fruit de saison	 Pêche responsable Viande racée Bleu Blanc Cœur	 Escalope de porc (Pyrénéus) au curry * Escalope de dinde LR au curry	 Palet coco curry (protéines de pois et blé, carottes, courgettes, semoule, chapelure, lait de coco, tomates, tapioca) et sauce fromage blanc curry	 Fideuà (Recette du chef des Toques Blanche - Franck Seguret)	 Salade iceberg et croûtons vinaigrette miel colombo	

HVE
 Label Rouge
 CE2 Haute valeur environnementale
 CE2 Certification environnementale niveau 2

Appellation d'Origine Protégée
 Indication Géographique Protégée
 Appellation d'Origine Contrôlée

Pêche responsable
 Viande racée
 Bleu Blanc Cœur

Spécialité du chef
 Nouvelle recette
 Plat durable
 ECORESPONSABLE

Viande d'origine Française
 Production locale

