

Lagardelle sur lèze
Du 31/08/2026 au 04/09/2026

Menu 5 éléments

api

Lundi

Mardi

Carottes râpées - Vinaigrette
 Parmentier de saucisse 🍷
 /Parmentier de poisson
Mimolette Bio 🌱
 Flan au chocolat des Pyrénées

Mercredi

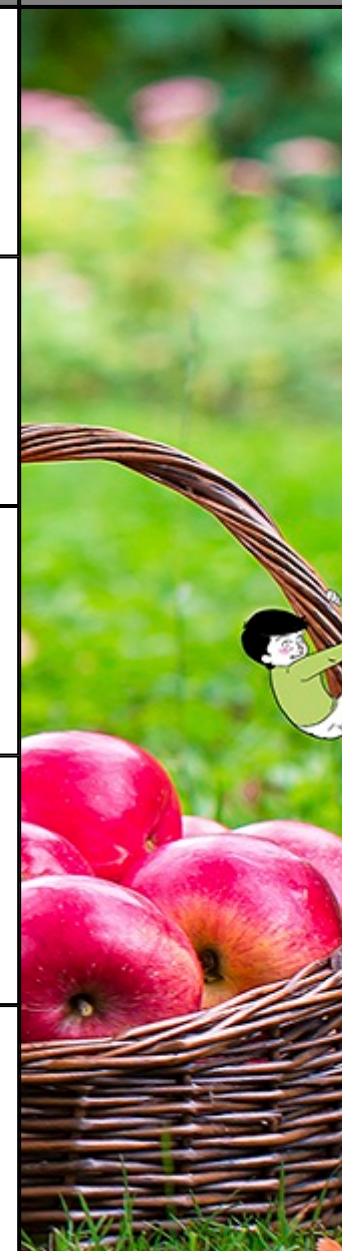
Friand au fromage
 Poulet rôti
 /Galette de blé, fromage et épinard
 Ratatouille
 Cantal AOP 🍷
 Salade de fruits

Jeudi

Tomates - Vinaigrette
 Dahl de lentilles corail bio 🌱
Riz Bio Pilaf 🌱
Gouda Bio 🌱
 Prune

Vendredi

Melon
 Poisson blanc meunière MSC 🍷
 Épinards à la Béchamel
 Yaourt sucré 🇫🇷
 Cake du chef citron basilic 🍷



Lagardelle sur lèze
Du 07/09/2026 au 11/09/2026

Menu 5 éléments

api

Lundi

Radis rose - , beurre
Paupiette au veau FR 🇫🇷 - Sauce à la moutarde à l'ancienne
/Filet de colin d'Alaska MSC 🐟 - Sauce à la moutarde à l'ancienne
Mélange de petits pois et carottes
Madeleine Vital Ainé
Compote fraîche pomme Bio pêche 🍏 🌱

Mardi

Salade de pommes de terre, tomates et maïs - Vinaigrette
Omelette du chef au fromage 🍳 🌱
Haricots verts Bio persillés 🌱 🇫🇷
Saint Nectaire AOP 🍷
Liégeois vanille

Mercredi

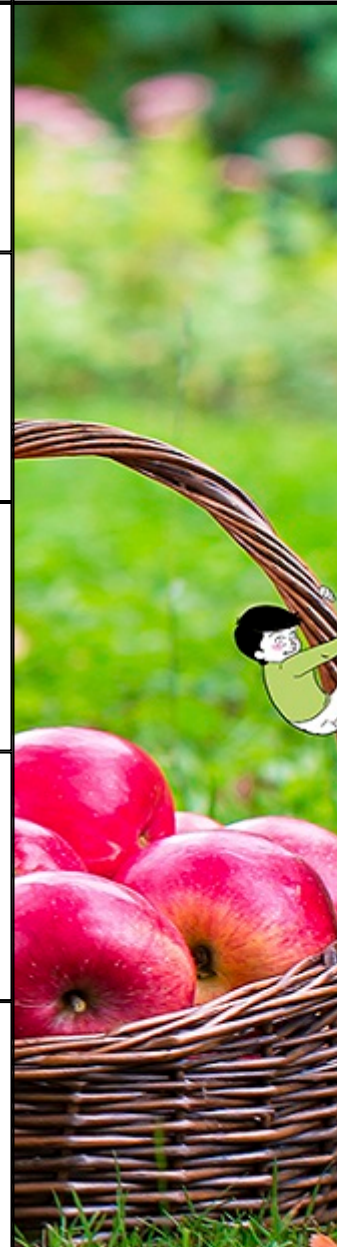
Perles de pâtes - Vinaigrette
Croissant au jambon de porc
/Croissant au fromage
Salade verte - Vinaigrette
Yaourt à la vanille Biochamps 🌱
Banane Bio 🌱

Jeudi

Concombre - Vinaigrette
Pulled pork
/Effiloché de poisson 🌱
Purée de pommes de terre 🇫🇷
Edam Bio 🌱
Raisin blanc

Vendredi

Tomates - Vinaigrette
Curry de poisson
Semoule Bio 🌱 🇫🇷
Sauce caramel
Crème aux œufs du chef 🍳



Lagardelle sur lèze
Du 14/09/2026 au 18/09/2026

Menu 5 éléments



Lundi

Melon
 Boulettes au boeuf - Sauce tomate
 /Morceaux de colin d'Alaska MSC - Sauce tomate
Fusilli Bio
Emmental Bio râpé
 Yaourt à la fraise de la ferme de Cazaubon

Mardi

Taboulé (**semoule Bio**) **Estival**
 Rôti de dinde
 /Omelette nature
 Jardinière de légumes
Camembert Bio
 Poire bio

Mercredi

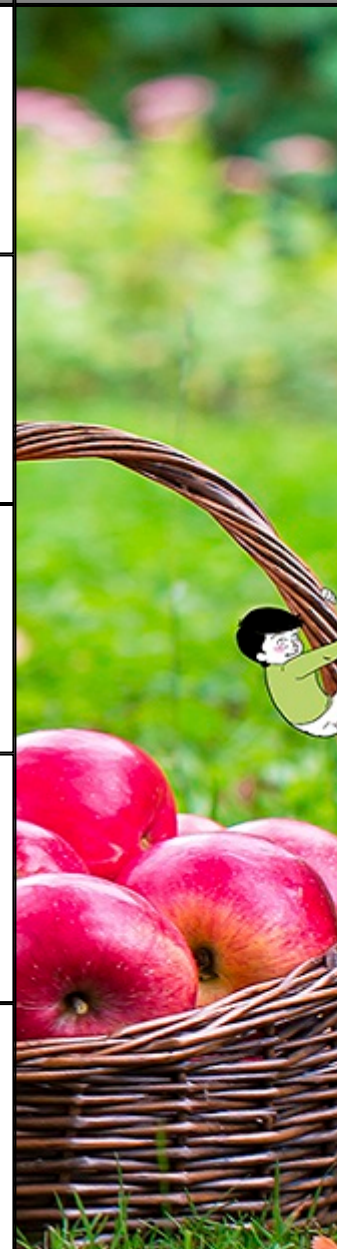
Salade de pastèque au thon
 Cordon bleu de dinde FR
 /Galette de blé, fromage et épinard
 Courgettes sautées à la tomate
 , sauce chocolat
 Gâteau de semoule

Jeudi

Carottes râpées - Vinaigrette
 Lasagnes de légumes
Gouda Bio
Banane Bio

Vendredi

Tzatziki - Vinaigrette au fromage blanc
 Filet de limande MSC - Sauce au thym
 Pommes de terre cubes rissolées
 Chantilly
 Gateau du chef au chocolat



Lagardelle sur lèze
Du 21/09/2026 au 25/09/2026

Menu 5 éléments



Lundi

Betteraves Bio - Vinaigrette
 Jambon blanc issu de porc Label Rouge
 /Omelette nature
Coquillettes Bio
 Boudoirs Vital Ainé
 Compote fraîche **pomme Bio** poire

Mardi

Tomates - Vinaigrette
 Filet de Poisson pané MSC
 Purée de brocolis
Mimolette Bio
 Raisin blanc

Mercredi

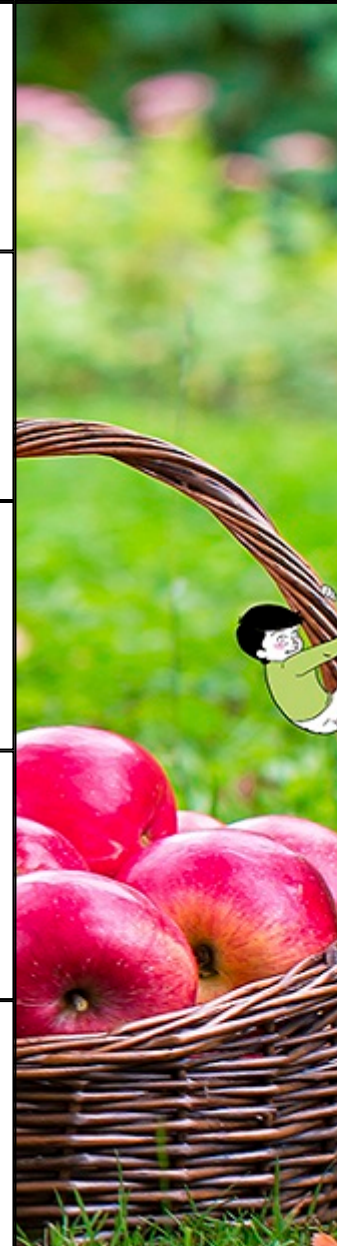
Saucisson à l'ail - , cornichons
 /Médailon de surimi - , mayonnaise
 Moussaka
 /Moussaka végétale
 Bethmale mi Vache et Chèvre
 Salade de fruits

Jeudi

Salade iceberg - Vinaigrette
 Emincé de filet de poulet rôti
 /Nuggets végétarien de blé
 Gratin dauphinois
 , dés d'emmental
 Gâteau invisible du chef aux pommes

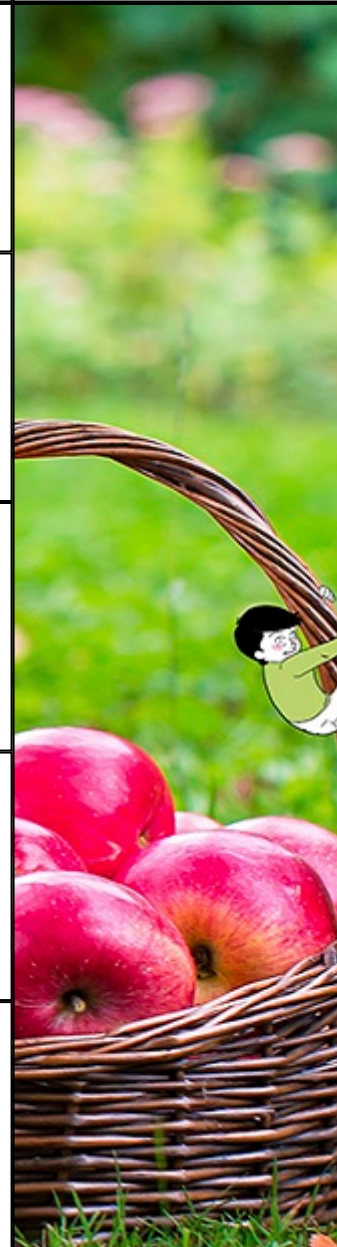
Vendredi

Crêpe au fromage
 Méli-mélo gourmand courgettes et **lentilles corail Bio**
Semoule Bio
Yaourt sucré ferme du Prouzic
Banane Bio



Lagardelle sur lèze
Du 28/09/2026 au 02/10/2026

Menu 5 éléments



Lundi

Coleslaw - Sauce façon remoulade
 Gratin de fusilli bio, piperade et emmental
Gouda Bio
Pomme Bio

Mardi

Taboulé (**semoule Bio**) **Estival**
 Rôti de porc issu de porc Label Rouge - Sauce dijonnaise
 /Galette de blé, fromage et épinard
Haricots verts Bio persillés
 Tomme blanche
 Yaourt à la vanille au lait de la ferme de Cazaubon

Mercredi

Macédoine de légumes - Sauce mayonnaise
 Quiche Lorraine du chef
 /Quiche aux légumes
 Salade verte - Vinaigrette
 Sauce caramel
 Gâteau façon pain perdu

Jeudi

Salade d'avocat - Vinaigrette
 Boulettes au boeuf - sauce Stroganoff
 /Omelette nature
 Carottes Ce2 persillées
 Suisse fruité
 Gâteau du chef au yaourt

Vendredi

Pâté de campagne issu de porc Label Rouge - , cornichons
 /Médallion de surimi - , mayonnaise
 Filet de colin d'Alaska MSC - Sauce printanière
Riz Bio Pilaf
 Saint Nectaire AOP
 Poire bio