

Cuisine Centrale des Lycées de Toulouse



MENUS Semaine du 3 au 7 mars 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Betteraves maïs 🛂	Pomelos 🕮 🚟	Duo choux raisins secs	Samoussa	Radis beurre
Pâté ail des ours	Salade pomme de terre thon	Champignons fromage blanc ciboulette	Céleri rémoulade	Potage au poireau (本)
Jambon grillé	Cordon bleu	Jambon grillé	Roulé au fromage	Chorizo grillé 🌉
Tortellinis farcis aux légumes 스	Galette chèvre miel	Tranche de porc à l'échalote 🌉 – 🖰	Farçous de légumes aveyronnais 🌉	Poulet rôti 🏩 台
Suprême de merlu meunière 🚮 ~	Tielle sétoise	Fileté de poisson sauce tartare	Filet de merlu sauce moutarde 점투 삼	Filet de colin sauce câpres ~ 🕮 台
Carottes crème ciboulette	Poêlée méridionale persillée Perles de blé ~	Haricot beurre persillade 음 Lentilles	Poêlée butternut choux 으로 하는 Coquillettes ~	Gratin de chou fleur curry Pommes noisettes
Cantal 🚨 🏥	1/2 Rocamadour	Gorgonzola 🕮 🧮	Fromage ail fines herbes	Camembert 💹 📜
Yaourt nature 💹 🖺	Crème au chocolat	Crêpe bretonne fraise	Beignet chocolat noisette	Gouda 🛂 🛂
Clémentine 🔯🗮 🚉	Pomme	Ananas 🍱 🗮	Poire 🕮 🖺	Kiwi 🌌 📜

Tous les jours, nous proposons des steaks hachés origine France, des frites sans huile de palme et du pain occitan.

La Directrice de la Cuisine Centrale

Amandine LAMPIN

La Proviseure du lycée des Arènes Nathalie BOUVIER

