




































Cuisine Centrale des Lycées de Toulouse

MENUS

Semaine du 31 mars au 4 avril 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade à l'emmental	Tartinade au thon	Pâté ail des ours 	Fenouil à l'orange 	Crêpe au fromage
Salade coleslaw	Tomate vinaigrette	Roulé au fromage 	Scarole mimolette	Salade iceberg 
~	~	~	~	~
Steak haché grillé 	Croque-monsieur fromage	Steak haché grillé 	~	Chipolatas grillées 
Carry de porc  	Farçous de légumes aveyronnais 	Rôti de porc charcutière 	Couscous de légumes 	Boulettes sauce provençale 
Poisson sauce estragon 	Bolognaise de lentilles 	Filet de merlu en marinade 	Poisson couscous 	Cœur de merlu sauce thaï 
~	~	~	~	~
Haricots verts persillés	Courge crème ciboulette	Blé printanier 	Semoule 	Gratin de courgette 
Riz créole 	Macaronis 	Epinards béchamel 	~	Purée 
~	~	~	~	~
Bûche de chèvre	Morbier 	Ossau Iraty 	Cantal 	Fromage fouetté 
Gaufre liégeoise	Yaourt nature 	Crêpe bretonne et pâte à tartiner	Crème aux oeufs caramel	Fromage blanc 
Banane 	Pomme 	Fraises	Kiwi 	Orange 

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 Provisseure du lycée des Arènes
Nathalie BOUVIER



Aide UE à destination des écoles