



































Cuisine Centrale des Lycées de Toulouse

MENUS

Semaine du 28 avril au 2 mai 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Betteraves maïs 	Pommes de terre piémontaise	Concombres		Macédoine de légumes 
Pâté au piment d'Espelette	Tomates vinaigrette 	Salade iceberg 		Pomelos 
~	~	~	~	~
Merguez grillées	Galette chèvre miel 	Jambon grillé		Poulet rôti 
Pâtes farcies sauce tomate 	Kebab 	Tranche de porc sauce moutarde 		Blanquette de colin 
Fileté de poisson crétois 	Roulé au fromage	Fileté de poisson sauce tartare 		~
~	~	~	~	~
Courgettes persillées 	Perles de blé 	Haricots beurre persillade 		Carottes persillade 
~	Poêlée tajine abricots 	Lingots de Castelnaudary 		Pommes paillasson
~	~	~	~	~
 Bleu d'Auvergne 	1/2 Rocamadour 	Reblochon 		 Croc' lait 
 Cantal 	Crème dessert au chocolat	Crêpe bretonne et pâte à tartiner		 Yaourt nature 
 Orange 	Banane 	Nectarine		 Poire 

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