

Cuisine Centrale des Lycées de Toulouse



MENUS

Semaine du 9 au 13 février 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Betteraves mimosa  Salade cœur de palmier céleri ~ Merguez grillées Poulet rôti  Poisson à la bordelaise ~ Carottes thym citron  Flageolets  ~	Pomelos  Salade chinoise ~ Marmite aux fèves Pavé de hoki sauce aneth  ~ Poêlée de haricots plats à l'espagnole Semoule  ~ Cantal 	Avocat Laitue  ~ Aiguillettes de canard grillées  Sauté de dinde thaï  Blanquette de colin  ~ Butternut origan  Pommes pin  ~ Sainte Maure de Tourraine 	Céleri rémoulade Taboulé aux raisins ~ Œuf brouillé Truffade  ~ Choux de Bruxelles ~ Gorgonzola 	Potage  Salade thon croûtons ~ Merguez grillées Galette orge chèvre miel  Tranche de porc au curry  ~ Chou fleur béchamel  Macaroni  ~ Croc lait  Yaourt nature  Pomme 

Du pain occitan est proposé tous les jours aux élèves.

La Directrice de la Cuisine Centrale

Amandine LAMPIN

La Provisureur du lycée des Arènes

Nathalie BOUVIER



Aide UE à destination
des écoles