

Cuisine Centrale des Lycées de Toulouse

MENUS

Semaine du 9 au 13 mars 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 Pâté ail des ours  Taboulé ~ Tortellinis sauce tomate  Merlu meunière  ~ Haricots plats persillés ~   Morbier    Yaourt nature    Pomme 	Betteraves  Salade de pâtes ~ Tielles sétoises Palet fromager Fileté de poisson crétois  ~ Céréales gourmandes   Poêlée italienne pesto ~ 1/2 rocamadour   Mousse chocolat au lait Kiwi  	Radis beurre Salade dés de brebis ~ Chorizo grillé Rôti de porc aux olives  Fileté de poisson sauce tartare   ~ Carottes persillade   Lentilles    ~ Reblochon   Mini Mars, Snickers, Bounty, Twix Ananas  	Carottes rapées   Flammekueche ~ Croque-monsieur fromage Œuf brouillé Pavé de hoki coulis de poivrons    ~   Coquillettes     Wok de légumes   ~ Fromage ail fines herbes Crêpes natures sucrées Poire  	Chorizo ou thon Salade poivrons maïs ~   Poulet rôti   Poisson sauce paëlla   ~ Poêlée haricots plats espagnole Riz paella   ~ Churros Fromage blanc   Orange  

Du pain occitan est proposé tous les jours aux élèves.

La Directrice de la Cuisine Centrale

Amandine LAMPIN

La Provisseure du lycée des Arènes

Nathalie BOUVIER



Aide UE à destination
des écoles