

Cuisine Centrale des Lycées de Toulouse

MENUS

Semaine du 16 au 20 mars 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Riz niçois	Asperges	Nems légumes	Céleri rémoulade	Laitue aux noix 
Salade iceberg	Potage 	Œuf dur	Salade maïs emmental	 Salade pois chiche 
~	Tempura de légumes	~	~	~
Croissant au jambon	~	Chipolatas grillées	Chipolatas grillées	Gnocchis sauce petits légumes 
Sauté de bœuf flamande 	Céréales façon bolognaise 	Poitrine de porc farcie dijonnaise 	Pavé de dinde aux poivres 	Fish & chips 
Tomato fish 	Omelette fromage	Filet de merlu basquaise 	 Poisson sauce champignons 	~
~	~	~	~	~
Pommes vapeur	Haricots beurre persillade	Pomme de terre basque	Petits pois à la française 	Brocolis persillés 
Patates douces origan 	Riz blanc 	Carottes persillade 	Choux fleur curry béchamel 	~
~ 	~	~ 	~	~
 Emmental 	 Roquefort 	Sainte Maure de Touraine 	Brie à la coupe	Cantal 
 Maroilles 	 Fromage blanc 	Pomme cuite 	Moelleux fraise	Crème aux œufs caramel
 Pomme 	 Banane 	Kiwi 	Orange 	Poire 

Du pain occitan est proposé tous les jours aux élèves.

La Directrice de la Cuisine Centrale

Amandine LAMPIN

La Proviseure du lycée des Arènes

Nathalie BOUVIER



Aide UE à destination
des écoles