

Cuisine Centrale des Lycées de Toulouse

MENUS

Semaine du 30 mars au 3 avril 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Feuilleté au fromage	Avocat	Concombres	Carottes rapées 	Cœurs d'artichauts vinaigrette
Salade au saumon fumé ~	Salade chinoise ~	Iceberg maïs ~	Potage courge / légumes Salade lentilles orientale 	Tomate vinaigrette ~ 
Brochette de dinde basquaise  	Marmite épicée haricots rouge 	Merguez grillées	Galette orge chèvre miel  	Escalope de volaille grillée 
Poisson sauce asian ~ 	Pavé de hoki sauce colombo  	Sauté de veau d'Ariège marengo  	Œufs brouillés	Rougail saucisse 
Carottes persillade	Poêlée de haricots plats à l'espagnole  	Colin sauce sous-bois ~  	Lasagnes épinards parmesan 	Merlu meunière 
Pommes boulangères ~ 	 Semoule ~	Choux braisés 	Patate douce origan   	Chou fleur béchamel
  Roquefort  	Cantal 	 1/2 Rocamadour 	Brie	  Emmental 
  Fromage blanc 	Pomme cuite	Crème aux œufs caramel	Pasteis de nata	  Yaourt nature 
  Pomme 	Kiwi 	Ananas 	Fruit	  Banane 

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**