




































## Cuisine Centrale des Lycées de Toulouse

### MENUS

Semaine du 7 au 10 avril 2026



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Betteraves maïs 	Pâté au piment d'Espelette 	Duo choux raisins secs	Salade aux noix 
	Tartinade au thon ~	Salade au chèvre chaud ~	Salade coleslaw 	~
F	Œuf dur sauce choron 	Rôti de porc aux olives 	Pâtes farcies sauce tomate 	Tielle sétoise 
E	Bolognaise de lentilles 	Filet de merlu en marinade 	Fileté de poisson sauce tartare 	Nuggets de volaille
R	~	~	~	Pavé de saumon sauce citron 
I	 Butternut rôti 	Blé printanier 	Carottes persillées 	~
E	 Pépinettes créole 	Courge thym citron 	~	Purée
	~	~	~	Wok de légumes 
	 Comte 	Bethmale 	Morbier 	~
	 Fromage blanc 	Palet breton pur beurre	Iles flottantes	 Croc lait 
	 Banane 	Pomme 	Fraises	 Yaourt nature 
				 Kiwi 

*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