






































## Cuisine Centrale des Lycées de Toulouse

### MENUS

Semaine du 4 au 7 mai 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Betteraves 	Salade thon tomate	Carottes rapées  	Salade iceberg 	F E R I E
Surimi	Taboulé	Tomate vinaigrette	Samoussa	
~	~	~  	~	
Menu fromage	Cordon bleu	Cheeseburger	Œuf brouillé	
Fileté de poisson crétois	Poisson sauce tartare	Tomato fish 	Galette orge chèvre miel	
~ 	~ 	~	Pavé de hoki sauce	
Céréales gourmandes 	Haricots verts persillés	Carottes crème ciboulette	colombo  	
Poêlée italienne 	Purée   	Pommes campagnardes	~   	
~	~	~	~   	
  Comté  	Emmental / fromage blanc	Saint Nectaire  	Fromage ail fines herbes	
  Pomme 	Compote   	Mini confiseries	Gauffre	
	Banane  	Ananas	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