ACADÉMIE DE TOULOUSE
Liberté
Égalité
Fraternité

FranceAgriMer

Cuisine Centrale des Lycées de Toulouse

MENUS
Semaine du 16 au 20 novembre 2026

La Région Occitanie Pyrénées · Méditerranée

Label Ecocert «En Cuisine»
S'engager pour une restauration collective durable
+bio +locale +saine

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Nems légumes	Potage courge	Laitue	Crêpe au fromage	Rillettes de porc
Salade au jambon	Salade coleslaw	Tapenade	Salade de pois chiches	Salade iceberg thon
~	~	~	~	~
Saucisse grillée	Pizza fromage Garniture libanaise	Kebab	Crique aveyronnaise au cantal	Oeuf dur sauce tartuffata
Filet de poisson à l'emmental	Calamars à la romaine	Filet de colin sauce fruits de mer	Pâtes farcies sauce crème	Nuggets de volaille
~	~	~	~	~
Haricots lingots Salsifis persillés	Semoule Wok de légumes	Haricots verts persillés Pommes de terre sarladaise	Carottes persillées Salade mélée	Céréales gourmandes Patate douce piment d'Espelette
~	~	~	~	~
Gaufre liégeoise Yaourt vanille Poire	Croc' lait Saint Nectaire Banane	Bleu d'Auvergne Pasteis de nata Orange	Emmental Compote de pomme Pomme	Fromage fouetté Yaourt nature Clémentine

Du pain occitan est proposé tous les jours aux élèves.

La Directrice de la Cuisine Centrale

Florence VIGUIER

La Proviseure du lycée des Arènes

Nathalie BOUVIER

Aide UE à destination des écoles