ACADÉMIE DE TOULOUSE
Liberté
Égalité
Fraternité

FranceAgriMer

Cuisine Centrale des Lycées de Toulouse

MENUS

Semaine du 30 novembre au 4 décembre 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
Feuilleté au fromage	Avocat / sardines	Salade à l'emmental	Céleri rave rapé	Carottes rapées
Pomelos	Potage	Salade pommes de terre thon	Taboulé	Salade au surimi
~	~	~	~	~
Cervelas obernois ou saucisse de Strasbourg	Pâtes farcies sauce crème	Steak haché de porc noir de Bigorre Tranche de porc provençale	Omelette au fromage	Poulet rôti
Filet de colin sauce poireau	Filet de poisson crétois	Filet de poisson sauce tartare	Colin au curry	Fish & chips
~	~	~	~	~
Blé vera cruz	Salade mélée	Flageolets	Choux de Bruxelles	Butternut origan
Haricots verts persillés	Wok de légumes	Poêlée brocolis champignons	Macaroni	Pommes rissolées
~	~	~	~	~
Yaourt nature	Brie	Liégeois chocolat	Brie	Croc' lait
Pomme	Compote de pommes Clémentine	Poire au sirop Banane	Donuts Ananas	Fromage blanc Poire

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