

# MENU

**DU 18 MAI AU 22 MAI 2026**



**Tous nos plats sont majoritairement faits « MAISON »**

Légende :

Composante Biologique

Composante biologique ET  
locale

Composante locale

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Crudités</b> de saison</li> <li>• <b>Saucisse du Gers</b></li> <li>• Poêlée de <b>petits pois</b></li> <li>• <b>Pomme</b> au four et <b>crumble</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Salade niçoise</b></li> <li>• Sauté de <b>bœuf du Gers</b> à la tomate</li> <li>• Polenta crémeuse</li> <li>• <b>Yaourt</b> du producteur gersois</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Taboulé</b> de saison</li> <li>• <b>Truite</b> des Pyrénées</li> <li>• <b>Carottes</b> Vichy</li> <li>• Rose des sables</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Salade</b> composée</li> <li>• <b>Omelette</b> gersoise</li> <li>• <b>Pommes de terre</b> rôties</li> <li>• Fromage</li> <li>• <b>Fruit</b> de saison</li> </ul>

**Sous réserve de modification**

La Secrétaire générale

Le Principal

Sandrine DUSSAC

Vianney GUILLEMET