























Cuisine Centrale des Lycées de Toulouse

MENUS

Semaine du 4 au 7 mai 2026

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

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