







































Cuisine Centrale des Lycées de Toulouse

MENUS

Semaine du 18 au 22 mai 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Melon Salade au chèvre chaud ~ Sausisse grillée 	Radis beurre Tomate mimosa ~ Menu fromage Tielle sétoise 	Concombre Salade aux noix du Périgord ~ Boulettes sauce provençale 	Scarole Tomate vinaigrette ~ Pates farcies sauce fromage 	Iceberg maïs Rillettes de porc ~ Croque-monsieur fromage Bouchées tomate aubergine 
Poisson beurre blanc 	Poisson sauce tartare ~ Perles de blé 	Pavé de saumon aux échalotes ~ Poêlée brocolis champignons Pommes campagnardes ~ Abondance 	Filet de colin en marinade 	Haricots beurre persillade 
Chou fleur tomate basilic    Lentilles ménagère    ~ Morbier  	Cantal   Yaourt nature   Pomme 	Beignet chocolat noisette Fruit	Camembert   Fromage blanc   Pastèque 	Sainte-Maure de Touraine   Yaourt nature   Fraises 
Yaourt à boire Fruit	Yaourt nature   Pomme 	Fruit	Pastèque 	Fraises 

Du pain occitan est proposé tous les jours aux élèves.

La Directrice de la Cuisine Centrale

Amandine LAMPIN

La Provisseuse du lycée des Arènes

Nathalie BOUVIER



Aide UE à destination
des écoles