




MISE À JOUR, LE | ACTUALITZACIÓ :

	Mardi 5 mai 2026	Mercredi 6 mai 2026	Jeudi 7 mai 2026	Vendredi 8 mai 2026	ORIGINES
<p><b>Lundi 4 mai 2026</b></p> <p>Endives et noix grillée *Haut de cuisse de poulet Gratin dauphinois ou Pommes rissolées Yaourt fraise Bio</p>	<p><b>Mardi 5 mai 2026</b></p> <p>Pizza au fromage *Boeuf Bio d'hôtel maître Petits pois Bio au jus Gouda Bio Pomme HVE locale</p>	<p><b>Mercredi 6 mai 2026</b></p> <p>Tomates locales Tortellini ricotta épinard sauce béchamel au fromage Flan vanille nappé caramel Bio Galette St Michel Bio</p>	<p><b>Jeudi 7 mai 2026</b></p> <p>Taboulé Bio d'emmental Poisson pané et citron Duo de carottes au curmin Fraises locales et Banane RUP à la Chantilly Galette St Michel Bio</p>	<p><b>Vendredi 8 mai 2026</b></p> <p>FERIE</p>	<p><b>*Haut de cuisse de poulet :</b> France</p> <p><b>*Boeuf Bio :</b> Bœuf Bio Fleuron des Montagnes Pyrénéennes, France Occitanie (Roussillon et Cantons limitrophes)</p>
<p><b>Dilluns 4 de maig del 2026</b></p> <p>Endives amb nous a la planxa *Contracaixa de pollastre Gratinat d'el·finès o patates enrossides logurt de maduixa biològic</p>	<p><b>Dimarts 5 de maig del 2026</b></p> <p>Pizza de formatge *Bou biològic maître d'hôtel Pèsols biològics amb suc Gouda biològic Poma d'alt valor mediambiental local</p>	<p><b>Dimecres 6 de maig del 2026</b></p> <p>Tomates locals Tortel·linis de brossat i espinacs amb beixamei de formatge Flam de vainilla amb caramel biològic Galleta St Michel biològica</p>	<p><b>Dijous 7 de maig del 2026</b></p> <p>Tabule biològic i daus d'emmental Peix arrebossat i llimona Duo de carottes amb comí Maduixes locals i piàtan de regió ultraperifèrica amb nata Galleta St Michel biològica</p>	<p><b>Divendres 8 de maig del 2026</b></p> <p>FESTIU</p>	<p><b>*Contracaixa de pollastre :</b> França</p> <p><b>*Bou biològic :</b> Fleuron des Montagnes Pyrénéennes, França, Occitània (Rossello i cantons limitrofs)</p>

MISE À JOUR, LE | ACTUALITZACIÓ:

	Mercredi 13 mai 2026	Jeudi 14 mai 2026	Vendredi 15 mai 2026	ORIGINES
<p><b>Lundi 11 mai 2026</b></p> <p>*Boles façon picolat (*Boules de bœuf)</p> <p>Macaronis Bio </p> <p>Mini cabrette Poire</p>	<p><b>Mardi 12 mai 2026</b></p> <p>Avocat</p> <p>Lasagnes aux légumes</p> <p>Emmental râpé </p> <p>Yaourt banane Bio </p>	<p><b>Mercredi 13 mai 2026</b></p> <p>*Jambon blanc et cornichon</p> <p>*Nuggets de poulet et Ketchup</p> <p>Purée pommes de terre</p> <p>Yaourt aux fruits</p> <p>Pomme HVE locale </p>	<p><b>Jeudi 14 mai 2026</b></p> <p>FERIE</p>	<p><b>ORIGINES</b></p> <p>*Boule au bœuf : Union Européenne</p> <p>*Jambon blanc : Viande de porc Union Européenne</p> <p>*Nuggets de filet de poulet : Union Européenne</p>
<p><b>Dilluns 11 de maig del 2026</b></p> <p>*Boles de picolat (*mandonguilles de bou)</p> <p>Macarrons biologics</p> <p>Mini Cabrette</p> <p>Pera</p>	<p><b>Dimarts 12 de maig del 2026</b></p> <p>Alvocat</p> <p>Lasanya de verdures</p> <p>Emmental ratllat</p> <p>logurt de plàtan biològic</p>	<p><b>Dimecres 13 de maig del 2026</b></p> <p>*Pernil dolç i cogombret</p> <p>*Delícies de pollastre amb quètxup</p> <p>Puré patata</p> <p>logurt de fruita</p> <p>Poma d'alt valor mediambiental local</p>	<p><b>Dijous 14 de maig del 2026</b></p> <p>FESTIU</p>	<p><b>ORIGEN</b></p> <p>*Mandonguilla de bou: Unió Europea</p> <p>*Pernil dolç: Carn de porc de la Unió Europea</p> <p>*Delícies de filet de pollastre: Unió Europea</p>
<p><b>Dimarts 12 de maig del 2026</b></p>	<p><b>Mercredi 13 de maig del 2026</b></p>	<p><b>Jeudi 14 de maig del 2026</b></p>	<p><b>Vendredi 15 de maig del 2026</b></p>	<p><b>ORIGEN</b></p>

MISE À JOUR, LE 11 ACTUALITZACIÓ:

	Mardi 19 Mai 2026	Mercredi 20 Mai 2026	Jeudi 21 Mai 2026	Vendredi 22 Mai 2026	ORIGINES
<p>Lundi 18 Mai 2026</p> <p>Pamplemousse et Dose de sucre</p> <p>*Hoki sur julienne de légumes</p> <p>Purée crécy</p> <p>Yaourt sucré Bio</p>	<p>*Sauté de poulet Label Rouge aux amandes locales</p> <p>Pommes de terre vapeur persillées</p> <p>Kiri</p> <p>Banane Bio</p>	<p>Duo de chou</p> <p>Cubes de poisson aux céréales</p> <p>Courgettes Bio à la provençale sur lit de riz</p> <p>Bio</p> <p>Croc Lait</p> <p>Gâteau de semoule</p>	<p>*Paleron de bœuf sauce moutarde et cornichons</p> <p>Farfalles Bio</p> <p>et Emmental râpé</p> <p>Mimolette</p> <p>Pomme Bio</p>	<p>Salade verte et croûtons ou Concombres locaux et dés de brebis</p> <p>Crispy de blé</p> <p>et Dose de mayonnaise Poêlée méridionale</p> <p>Emmental Bio</p> <p>Tarte flan</p>	<p>*Hoki MSC : Macruronus novaezelandiae, péché par chalut, Océan Pacifique Sud-Ouest (FAO 81)</p> <p>*Poulet Rouge : France</p> <p>*Braisé de bœuf (paleron de bœuf) : Union Européenne (France)</p>
<p>Dilluns 18 de maig del 2026</p> <p>Aranja i dosi de sucre</p> <p>*Hoki sobre juliana de verdures</p> <p>Puré de patata i carrota</p> <p>logurt biològic ensucrat</p>	<p>*Saltat de pollastre Label Rouge amb ametlles locals</p> <p>Patata al vapor amb all i julivert</p> <p>Kiri</p> <p>Plàtan biològic</p>	<p>Duo de cols</p> <p>Cubs de peix amb cereals</p> <p>Carabassó biològic a la provençal sobre lit d'arròs biològic</p> <p>Croc'Lait</p> <p>Pastís de sèmola</p>	<p>*Espatlla de bou amb mostassa i cogombrets amb emmental ratllat</p> <p>Mimolette</p> <p>Poma biològica</p>	<p>Amanida verda amb crostonets o cogombre local amb daus de formatge d'ovella</p> <p>Cruixent de blat i dosi de maionesa</p> <p>Paellada meridional</p> <p>Emmental biològic</p> <p>Pastís-flam</p>	<p>*Hoki MSC (pesca sostenible): Macruronus novaezelandiae, pesca d'arrossegament, Ocea Pacific sud-oest (FAO 81)</p> <p>*Pollastre Label Rouge: França</p> <p>*Estofat de bou (espatlla de bou): Unió Europea (França)</p>
	<p>Dimarts 19 de maig del 2026</p>	<p>Dimecres 20 de maig del 2026</p>	<p>Dijous 21 de maig del 2026</p>	<p>Divendres 22 de maig del 2026</p>	<p>ORIGEN</p>



Lundi 25 Mai 2026	Mardi 26 Mai 2026	Mercredi 27 Mai 2026	Jeudi 28 Mai 2026	Vendredi 29 Mai 2026	ORIGINES
PENTECÔTE	<p>Tomates locales Brandade de morue Tomme des Pyrénées IGP</p> <p>Pomme Bio</p>	<p>Tarte aux légumes *Boeuf Bio aux oignons Petits pois Bio au jus Société crème Orange</p>	<p>Coleslaw *Escalope viennoise Potatoes et sauce cocktail Yaourt pêche local</p>	<p>Salade verte et demi œuf dur Bio Bolognaise de lentilles Bio</p> <p>Torsades Bio Emmental râpé Cerises locales</p>	<p>*<b>Bœuf Bio</b> : Bœuf Bio Fleuron des Montagnes Pyrénéennes, France Occitanie (Roussillon et Cantons limitrophes) *<b>Escalope viennoise</b> : Viande de dinde Union Européenne (France)</p>



Dilluns 25 de maig del 2026	Dimarts 26 de maig del 2026	Dimecres 27 de maig del 2026	Dijous 28 de maig del 2026	Divendres 29 de maig del 2026	ORIGEN
PENTECOSTA	<p>Tomates locals Brandada de bacallà Tomme des Pyrénées IGP Poma biològica</p>	<p>Pastis de verdure *Bou biològic amb cebes Pèsols biològics amb suc Société Crème Taronja</p>	<p>Amanida de col *Escalopa vienesa Patates fregides extragrans amb salsa còctel logurt de préssec local</p>	<p>Amanida verda i mig ou dur biològic Bolonyesa de lleties biològiques Espirals biològiques Emmental ratllat Cireres locals</p>	<p>*<b>Bou biològic</b>: Fleuron des Montagnes Pyrénéennes, França, Occitània (Rosselló i cantons limitrofs) *<b>Escalopa vienesa</b>: Carn d'indiot de la Unió Europea (França)</p>