











MAIRIE SAINT LOUBÈS










Pôle Restauration Municipale



Menus du 04 au 08 mai 2026

	Lundi	A	Mardi	A	Mercredi	A	Jeudi	A	Vendredi	A
Entrée			Macédoine mayo BIO 		Salade de boulgour 		Salade de tomates et fromage 			
Entrée alternative			Macédoine mayo BIO 		Salade de boulgour 		Salade de tomates et fromage 			
Plat	Poisson aux deux céréales 		Émince de dinde au curry 		Saucisse de Toulouse 		Pomme de terre farcie à la viande			
Plat alternatif	Pané aux petits légumes		Émince de pois au curry 		Saucisse aux herbes		Carré de Seitan BIO 		FÉRIÉ	
Garniture	Poêlée campagnarde		Pâtes BIO 		Carottes sautées BIO 		Salade verte			
Produit laitier	Fromage				Yaourt BIO 					
Dessert	Biscuit		Compote BIO 				Donuts au chocolat			
Goûter	Barre chocolatée + fruit de saison BIO 		Pain + comté + yaourt à boire 		Croissant + jus de fruits BIO 		Pain + confiture BIO + lait aromatisé 			

 Du pain BIO est servi tous les jours sur les restaurants. Il provient des boulangeries de la commune.

Appellation d'origine contrôlée 	Indication géographique protégée 	Produit certifié 
Appellation d'origine protégée 	Label Rouge 	Produit cuisiné maison 
Agriculture Biologique 	MSC Pêche Durable 	Plat contenant du porc 



INFOS ALLERGÈNES - Les préparations culinaires sont susceptibles de contenir des allergènes (A) suivants :

Anhydride sul. & sulfites (ASS)	Arachide (AR)	Céleri (CEL)	Fruits à coque (FAC)	Gluten (GLU)
Lactose (LAC)	Lait (LAI)	Lupin (LUP)	Mollusques et crustacés (M&C)	Œuf (Œ)
Poisson (POI)	Sésame (SES)	Soja (SOJ)		

Pour des raisons indépendantes de notre volonté, le menu peut être soumis à des changements sans préavis.