



# Au menu du restaurant scolaire de l'école de Poucharramet



Semaine du 25 au 29 mai 2026

| Lundi | Mardi                         | Mercredi | Jeudi                    | Vendredi          |
|-------|-------------------------------|----------|--------------------------|-------------------|
| Férié | Pâté VPF cornichons           |          | Feuilleté<br>champignons | Taboulé 🏠         |
|       | Saucisse de Toulouse<br>Riz 🌿 |          | Lasagnes de<br>légumes 🏠 | Brandade de morue |
|       | Fruits                        |          | Glace                    | Pastèque          |

Menus sous réserve de modifications pour des raisons techniques.



Bio



Bio de Poucharramet



Fait maison

R.U.P : Région Ultra Périphérique

H.V.E : Haute Valeur Environnementale

V.B.F : Viande Bovine Française

Pain bio campagnard, fait avec de la farine de blé (type pâtissière T65) produite à la ferme du Hourquet à St-Araille et moulue sur meule de pierre (produit issu de l'agriculture biologique).