






















Menus du 06 au 12 avril 2026



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée		Céleri rémoulade 			Betteraves BIO vinaigrette 
Plat principal		Saucisse Paysanne  	Echine de porc sauce aux olives 	Tortilla 	Paëlla 
s/porc, s/viande, végétarien		Saucisse végétale	Crousti fromage		Nuggets de blé et riz aux légumes 
Accompagnement	Lundi de pâques	Pêlé mêlé Provençal 	Gratin de légumes du marché 	Ratatouille maison 	Terre et mer 
Fromage / Laitage		Yaourt nature BIO  	Croc'lait BIO  	Saint Nectaire BIO 	
Dessert			Fruit de saison BIO 	Liégeois chocolat 	Donut sucré

Menus établis sous réserve des contraintes d'approvisionnement

-  Viande Française
-  Produit en Occitanie
-  Fait maison
-  Pêche MSC
-  Lait collecté et transformé en France
-  Agriculture Biologique
-  Viande Française ou UE
-  Œufs de France
-  Légumes de France
-  Aide UE à destination des écoles
- 
-  Appellation d'origine contrôlée



« Pour consulter les allergènes, scannez notre QR CODE ».

