



Lundi 07 Avril	Mardi 08 Avril	Mercredi 09 Avril	Jeudi 10 Avril	Vendredi 11 Avril
Coleslaw de céleris Bio sauce cocktail Tajine de pois chiches Bio  Boulgour Bio  Saint Nectaire AOP à la coupe Liégeois chocolat	Salade de betteraves Bio Blanquette de porc et ses légumes Bio Blanquette de colin et ses légumes Edam  Fruit de saison Bio	Salade verte Bio et dès d'emmental Boulettes de boeuf sauce tomate Falafels sauce tomate Riz IGP Ramequin de fromage blanc nature et sucre	Salade de coquillettes aux crudités Rôti de dinde Label Rouge Pané fromager Choux fleur mornay Bio Bûche mi-chèvre à la coupe Purée de fruits Bio artisanale	Notre clafoutis légumes emmental Pamentier Bio au colin MSC / Yaourt sucré  Fruit de saison Bio
Lundi 14 Avril	Mardi 15 Avril	Mercredi 16 Avril	Jeudi 17 Avril	Vendredi 18 Avril
Salade de pommes de terre Bio provençale Potée de bœuf Potée de flageolets Haricots verts Bio Emmental à la coupe Flan caramel	Salade de crudités Bio (Salade verte, carottes, maïs) Merlu MSC sauce vierge / Purée de patates douces Bio Saint Marcellin IGP à la coupe Yaourt aromatisé	 Pizza au fromage Pané de blé / Mouliné d'épinards Bio Vache picon Purée de fruits Bio	Salade verte Bio Paupiette de veau sauce tomate aux olives Bolognaise de thon Tortis  Lapin au chocolat Notre moelleux aux pépites de chocolat	Salade de lentilles Notre frittata aux oignons Bio  / Carottes sautées Bio Petit suisse sucré Fruit de saison Bio



Nos viandes et charcuteries sont 100% françaises et locales*




*pour le bœuf, le veau, le porc (Occitanie / Rhône-Alpes).

C'est le printemps !

Bonnes vacances



 **Bio** : Produit issu de l'agriculture biologique. Seule la composante précisée est Bio.
 **IGP** : Indication Géographique Protégée
 **AOP** : Appellation d'Origine Protégée
 **Label Rouge** : Viande de qualité supérieure
 **Menu végétarien**
 Repas de substitution
 **Aide UE à destination des écoles**

○ Présence possible de l'ensemble des allergènes dans nos plats ○ Des aléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.



Lundi 21 Avril	Mardi 22 Avril	Mercredi 23 Avril	Jeudi 24 Avril	Vendredi 25 Avril
FERIE Lundi de Pâques	Carottes râpées et maïs Bio et dës de brebis Saucisse de Toulouse Hoki sauce vierge Petits pois Bio Ramequin de fromage blanc nature et sucre	Coleslaw de chou Bio sauce cocktail Ragoût de dinde Label Rouge Ragoût de lentilles Polenta à l'emmental Brie à la coupe Crème dessert vanille	Végé Salade de pois chiches Nuggets de blé et Ketchup / Mouliné de courgettes Bio Ossau Iraty AOP à la coupe Fruit de saison Bio	Salade verte Bio Risotto IGP de colin MSC / Chantaillou Notre cake au cacao
Lundi 28 Avril	Mardi 29 Avril	Mercredi 30 Avril	Jeudi 01 Mai	Vendredi 02 Mai
Salade de crudités Bio et croûtons (Salade verte, carottes) Mijoté de bœuf et d'agneau Bolognaise de saumon Pâtes de Pâques IGP Lapin de Pâques Île flottante (à assembler)	Pâté de campagne Œuf dur mayonnaise Gratin de gnocchis Bio à la tomate et mozzarella / Saint morêt Fruit de saison Bio	Salade de pépinettes Colin MSC pané et citron / Purée de carottes Bio Carré de l'Est à la coupe Purée de fruits Bio	FERIE Fête du travail	Végé Taboulé Bio Quenelles Bio sauce aurore / Haricots verts Bio Saint Nectaire AOP à la coupe Fruit de saison Bio

Nos fruits sont d'Origine France, et locaux en pleine saison

C'est Pâques !

Une surprise en chocolat pour le dessert !

SANS HUILE DE PALME

Bio : Produit issu de l'agriculture biologique.
Seule la composante précisée est Bio

IGP : Indication Géographique Protégée

AOP : Appellation d'Origine Protégée

Label Rouge : Viande de qualité supérieure

Menu végétarien

Repas de substitution

Aide UE à destination des écoles

○ Présence possible de l'ensemble des allergènes dans nos plats ○ Des aléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.