



Menus AVRIL



Semaine 14 du 31 mars au 6 avril 2025

		lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi : Repas à thème Espagnol
Déjeuner	Entrée	Betteraves BIO vinaigrette		Lentilles en salade (poivrons, maïs)	Perles légumières (carottes, concombres, tomates, maïs, sauce salade)	Melon BIO
	Plat principal	Tomate farcie sauce tomate	Samossas aux légumes	Poisson meunière	Tortilla	Pilons de poulet
	Accompagnement	Pâtes BIO + Emmental râpé	Pêlé mêle Provençal	Gratin de légumes du marché	Haricots verts au beurre	Riz safrané aux légumes
	Fromage / Laitage		Tomme blanche à la coupe		Fromage blanc BIO	
	Dessert	Fruit de saison	Cocktail de fruits au sirop léger	Fruit de saison BIO		Flan aux œufs sur lit de caramel

Semaine 15 du 7 au 13 avril 2025

		lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Déjeuner	Entrée	Taboulé			Carottes râpées	Salade de riz BIO (tomates, concombres, maïs, sauce salade, mayo)
	Plat principal	Aiguillettes de poulet sauce au thym	Rougail de lentilles	Escalope viennoise	Pâtes BIO	Dos de colin en persillade
	Accompagnement	Courgettes BIO braisées	Riz pilaf	Purée	à la bolognaise + Emmental râpé	Aubergines à la Catalane
	Fromage / Laitage	Fromage blanc aux fruits	Tomme grise à la coupe	Saint Nectaire à la coupe		
	Dessert		Fruit de saison BIO	Purée de pommes BIO	Fruit de saison	Tarte grillée abricot

Semaine 16 du 14 au 20 avril 2025 VACANCES SCOLAIRES

		lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Déjeuner	Entrée			Macédoine de légumes	Pastèque	Cake poivrons mozzarella
	Plat principal	Fricadelle de bœuf sauce champignons	Emincé de dinde	Longe de porc à la Lyonnaise	Poulet sauce aigre douce	Omelette au fromage
	Accompagnement	Boulgour	Ratatouille	Lentilles ménagère	Pommes dauphine	Haricots plats persillés BIO
	Fromage / Laitage	Bûche du Pilat à la coupe	Vache qui rit BIO			
	Dessert	Fruit de saison BIO	Fruit de saison	Fruit de saison BIO	Yaourt à la fraise BIO	Tarte au chocolat

Semaine 17 du 21 au 27 avril 2025 VACANCES SCOLAIRES

		lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Déjeuner	Entrée		Melon		Salade verte aux 2 fromages	
	Plat principal	Pâques	Raviolis BIO	Poisson pané plein filet	Gardianne de taureau	Courgette farcie
	Accompagnement		aux légumes + Emmental râpé	Chou fleur béchamel	Riz pilaf	Semoule BIO
	Fromage / Laitage			Chanteneige BIO		Saint Paulin à la coupe
	Dessert		Crème dessert vanille	Fruit de saison	Fruit de saison BIO	Paris Brest

Viande Française ou UE

Produit en Occitanie

Fait maison

Agriculture Biologique

Lait collecté et transformé en France

Aide UE à destination des écoles



« Pour consulter les allergènes, scannez notre QR CODE »

