



# Menus du 30 mars au 05 avril 2026



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Entrée</b>		 <i>Pâtes BIO en salade</i>			
<b>Plat principal</b>	 <i>Lentilles à la Catalane</i>	 <i>Rôti de dinde</i>	 <i>Brandade</i>	 <i>Haché de veau à la tomate</i>	 <i>Encornet sauce à l'armoricaine</i>
<b>s/porc, végétarien</b>		 <i>Steak végétal sauce poivre</i>	 <i>de poisson maison</i>	 <i>Escalope végétale panée</i>	 <i>Galette boulgour pois chiches emmental</i>
<b>Accompagnement</b>	 <i>Riz créole</i>	 <i>Poêlée forestière</i>	 <i>Nuggets de blé et purée</i>	 <i>Courgettes aux aromates</i>	 <i>Haricots verts persillés</i>
<b>Fromage / Laitage</b>	 <i>Saint Nectaire</i>		 <i>Le carré</i>	 <i>Brie à la coupe</i>	 <i>Les Fripons</i>
<b>Dessert</b>	 <i>Purée pomme abricot BIO</i>	 <i>Fromage blanc</i>	 <i>Fruit de saison</i>	 <i>Fruit de saison BIO</i>	 <i>Tarte flan pâtissier</i>

*Menus établis sous réserve des contraintes d'approvisionnement*



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





# Menus du 06 au 12 avril 2026



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Entrée</b>			Lentilles en salade (poivrons, maïs)		Betteraves BIO vinaigrette
<b>Plat principal</b>		Saucisse Paysanne	Echine de porc sauce aux olives	Tortilla	Paëlla
<b>s/porc, végétarien</b>		Saucisse végétale	Crousti fromage		Nuggets de blé et riz aux légumes
<b>Accompagnement</b>	Lundi de pâques	Pêlé mêlé Provençal	Gratin de légumes du marché	Ratatouille maison	Terre et mer
<b>Fromage / Laitage</b>		Yaourt nature BIO	Croc'lait BIO	Saint Nectaire à la coupe	Emmental à la coupe
<b>Dessert</b>		Fruit de saison BIO		Fruit de saison BIO	
<b>Menus établis sous réserve des contraintes d'approvisionnement</b>					

- 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 ».





# Menus du 13 au 19 avril 2026



	 <b>Lundi RAT USA</b>	<b>Mardi</b>	<b>Mercredi</b>	<b>Jeudi</b>	<b>Vendredi</b>
<b>Entrée</b>		<b>Tomates cerise</b>			<b>Houmous de pois chiches de Servian</b>
<b>Plat principal</b>	<b>Aiguillettes de poulet panées</b>	<b>Rougail de lentilles</b>	<b>Feuilleté Strasbourgeois</b>	<b>Bolognaise</b>	<b>Dos de colin en persillade</b>
<b>s/porc, végétarien</b>	<b>Escalope végétale panée</b>		<b>Friand au fromage</b>	<b>Bolognaise végétale au pois féverol BIO</b>	<b>Galette boulgour pois chiches emmental</b>
<b>Accompagnement</b>	<b>Pommes de terres texanes</b>	<b>Riz pilaf</b>	<b>Salade verte</b>	<b>Pâtes BIO</b>	<b>Caviar d'aubergines à la Catalane</b>
<b>Fromage / Laitage</b>	<b>Yaourt nature sucré BIO</b>		<b>Tomme blanche à la coupe</b>	<b>Samos</b>	<b>Yaourt nature BIO</b>
<b>Dessert</b>	<b>Brownie</b>	<b>Fruit de saison BIO</b>	<b>Purée de pommes BIO</b>	<b>Fruit de saison</b>	

**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 ».





# Menus du 20 au 26 avril 2026



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Entrée</b>	Pâtes BIO Dionysos (concombres, tomates, poivrons, olives et fêta)	Betteraves BIO vinaigrette		Tomates en salade	Salade verte
<b>Plat principal</b>	Boules de bœuf sauce champignons	Emincé de dinde au jus		Tasty crousti	Tortilla sauce piperade
<b>s/porc, s/viande, végétarien</b>	Steak végétal sauce champignons	Omelette fraîche	Pique Nique sans viandes	Tasty crousti végétarien	
<b>Accompagnement</b>	Carottes Vichy	Purée		(riz pilaf + sauce fromagère, tenders de poulet + sauce aigre douce, oignons frits)	Haricots plats persillés
<b>Fromage / Laitage</b>		Fromage blanc			Yaourt aux fruits BIO
<b>Dessert</b>	Purée pomme poire BIO			Fruit de saison BIO	

**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 ».

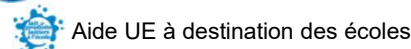
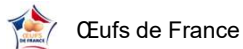
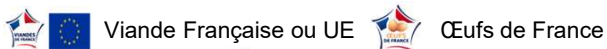
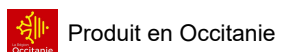




# Menus du 27 avril au 3 mai 2026



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Entrée</b>	Tomates cerises	Melon		Salade verte aux 2 fromages	<b>Fête du travail</b>
<b>Plat principal</b>	Cordon bleu de volaille	Pizza 3 fromages		Gardianne de taureau	
<b>s/porc, s/viande, végétarien</b>	Croq veggie		Pique Nique sans viandes	Lentilles mijotées	
<b>Accompagnement</b>	Pâtes BIO	Salade verte		Riz pilaf	
<b>Fromage / Laitage</b>	Yaourt nature BIO				
<b>Dessert</b>		Crème dessert vanille BIO		Purée pomme banane BIO	
<b>Menus établis sous réserve des contraintes d'approvisionnement</b>					



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

