



Nos engagements :

- Pain : Artisanal et Local
- Produits issus de l'agriculture biologique
- Produit IGP Indication géographique protégée
- Haute valeur environnementale
- Certification Environnementale niveau 2
- Toutes les viandes sont d'origine France
- Produits Label rouge
- Poisson MSC
- Fromage AOP / AOC
- Fruits et légumes : Frais de saison
- Produit végétarien
- Omelettes cuisinées sur la cuisine centrale avec des œufs issus de Menu à un composant protéique éco-

Bon appetit !

NB : Manipulant tous types d'aliments dans nos ateliers, traces possible de : poisson, œuf, crustacé, mollusque, moutarde, céleri, lupin, soja, gluten, sulfite, sésame, fruits à coque, arachide, lait.

lundi 30 mars 2026	mardi 31 mars 2026	mercredi 1 avril 2026	jeudi 2 avril 2026	vendredi 3 avril 2026
Pizza végétarienne Escalope de veau hâché au jus Mousseline de carottes à l'orange Riz pilaf Croc'lait Fruit de saison	Asperges vinaigrette Emincé de porc au curry <i>(Emincé de dinde au curry)</i> Pommes de terre sautées Navets rôtis Lou Foundre de l'Ubaye Fruit de saison		MENU VÉGÉTARIEN Chou rouge & mimolette Quenelle nature sauce Aurore Haricots verts persillés Edam Gâteau aux pépites de chocolat	JOURNEE BOL DE RIZ Menu maternelles Salade iceberg & emmental Paëlla de la mer Carré Ligueil Purée de pommes Menu élémentaires & adultes Riz & sauce tomate Banane
lundi 6 avril 2026	mardi 7 avril 2026	mercredi 8 avril 2026	jeudi 9 avril 2026	vendredi 10 avril 2026
FERIE	MENU BIO & VEGETARIEN Salade de betteraves Raviolis légumes & lentilles sauce tomate & râpé Edam Fruit de saison		REPAS DE PÂQUES Mousse de canard oulettes d'agneau sauce pizzaiolo Petits pois carottes mijotés Pommes dauphine Fromage blanc Eclair au chocolat & chocolat de Pâques	Salade de pâtes au pistou Filet de poisson meunière + citron Chou-fleur braisé Ecrasé de patate douce Carré Président Fruit de saison
lundi 13 avril 2026	mardi 14 avril 2026	mercredi 15 avril 2026	jeudi 16 avril 2026	vendredi 17 avril 2026
lundi 20 avril 2026	mardi 21 avril 2026	mercredi 22 avril 2026	jeudi 23 avril 2026	vendredi 24 avril 2026
lundi 27 avril 2026	mardi 28 avril 2026	mercredi 29 avril 2026	jeudi 30 avril 2026	vendredi 1 mai 2026
MENU BIO Salade de betteraves Sauté de bœuf à la provençale Polenta Navets glacés Emmental Fruit de saison	Rosette & cornichons <i>(Pâté de volaille)</i> Filet de poisson pané Brocolis en persillade Patate douce sautées Brie Flan chocolat		MENU VÉGÉTARIEN Œufs mayonnaise Torti & parmesan sauce crémeuse aux carottes Fourme d'Ambert AOP Fruit de saison	FERIE