











SEMAINE DU 07 AVRIL AU 10 AVRIL 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREES		Betteraves / Œuf Asperges vinaigrette Salade verte  au maïs	Salade verte au saumon	Buffet de crudités Salade verte/ sauce** 	Accras de morue Radis /Beurre Salade verte au jambon
PLATS		Penne à la bolognaise / parmesan** Filet de truite sce ciboulette	Tartiflette savoyarde	Sauté de porc au curry Dos de lieu sauce crevettes Riz pilaf  Brocolis persillés	Boulette d'agneau sce provençale Omelette au fromage Poêlée paysanne  Pommes vapeur persillées
LAITAGE		Fromage blanc nature* Fruit 	Île flottante	Fromage à la coupe Beignet	Yaourt nature* Fruit 
DESSERTS		PAIN LOCAL BIO 	PAIN LOCAL BIO 	PAIN LOCAL BIO 	PAIN LOCAL BIO 

les menus sont susceptibles de modifications en fonction des approvisionnements fournisseurs ou des opportunités de saison

*Sucre servi à part / **Servi à part

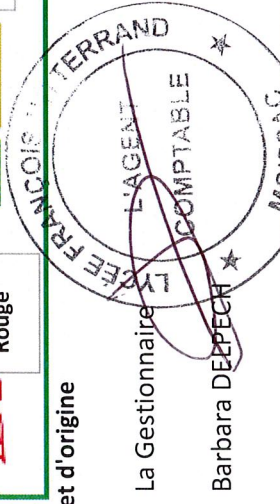


Fruits, légumes et produits laitiers subventionnés dans le cadre du programme "Aide UE à destination des écoles"

=Produits Bio ou sous signe officiel de qualité et d'origine

Lexique

 Fait maison	 Indication Géographique Protégée	 AOC	 Appellation d'origine contrôlée ou protégée	 Produits de la mer issus d'une pêche durable
 Label Rouge	 Agriculture Biologique	 Haute Valeur Environnementale	 Production locale	 Produits d'Occitanie ou de départements limitrophes



La Gestionnaire

Barbara DEPECH

Le Proviseur

Philippe SOLA

