

SEMAINE DU 13 AVRIL AU 17 AVRIL 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREES	Feuilleté au fromage Maquereau à la tomate Salade verte aux dés de jambon	Surimi de crabe mayonnaise Duo de choux Salade verte aux noix	Salade d'endives	Buffet de crudités Salade verte/ sauce**	Charcuterie / cornichon Artichauts vinaigrette Salade verte aux émincés de poulet
PLATS	Sauté de bœuf Pavé de légumes au fromage Semoule au beurre Fondue de poireaux	Saucisse de Toulouse Poisson à la bordelaise Haricots blancs à la tomate Gratin de chou-fleur	Lasagnes	Manchons de poulet marinés aux épices Brochette de poissons Frites Poêlée de légumes du soleil Yaourt nature*	Cordon bleu de dinde Calamars à la romaine Carottes à la crème Petits pois aux oignons Fromage à la coupe
LAITAGE	Fromage blanc nature*			Yaourt nature*	Fromage à la coupe
DESSERTS	Fruit Donut	Fruit	Dessert maison	Fruit	Paris-Brest
	PAIN LOCAL BIO	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

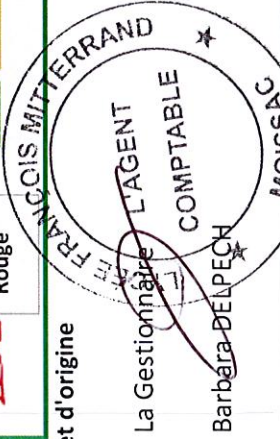


Lexique

 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

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



Le Provisueur

Philippe SOLA