



Nos engagements :

- Pain : Artisanal, Local et issu de l'agriculture biologique
- Composantes issues de l'agriculture biologique par semaine
- Produit IGP indication géographique
- Haute valeur environnementale/C2 Certification environnementale niveau 2
- Toutes les viandes / sont d'origine France
- Boeuf : Exclusivement Race à Viande
- Poisson : Issu exclusivement de la Pêche durable
- Produit local
- Préparé dans notre cuisine
- Produit Artisanal
- Fromage AOP / AOC
- Fromage à la coupe
- Fruits et légumes : Frais de saison
- Produit végétarien
- Omelettes cuisinées sur la cuisine centrale avec des œufs issus de l'agriculture biologique
- BON APPÉTIT !**
- NB : Manipulant tous types d'aliments dans nos ateliers, traces possible de : poisson, œuf, crustacé, mollusque, moutarde, céleri, lupin, soja, gluten, sésame, fruits à coque, arachide, lait.

lundi 31 mars 2025	mardi 1 avril 2025	mercredi 2 avril 2025	jeudi 3 avril 2025	vendredi 4 avril 2025
<p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Boulettes de bœuf sauce à l'orientale</p> <p>Blé nature</p> <p>Petit suisse aromatisé</p>	<p>MENU BIO & VEGETARIEN</p> <p>Omelette nature</p> <p>Duo de carottes braisées & pommes de terre</p> <p>Croc'lait Bio</p> <p>Fruit de saison</p>		<p>Menu de Pâques</p> <p>Sauté de veau printannier</p> <p>Haricots verts</p> <p>Gâteau au chocolat & crème anglaise</p> <p>Chocolat de Pâques</p>	<p>Calamar à la romaine</p> <p>Gratin de chou-fleur béchamel au paprika</p> <p>Lou Foudre de l'Ubaye</p> <p>Fruit de saison</p>
<p>lundi 7 avril 2025</p> <p>Carottes râpées</p> <p>Saucisse de Lozère HVE (<i>Saucisse de volaille</i>)</p> <p>Lentilles mijotées IGP</p> <p>Yaourt nature sucré</p>	<p>mardi 8 avril 2025</p> <p>Endives et dés d'emmental</p> <p>Filet de lieu sauce aux épices douces</p> <p>Brocolis persillés</p> <p>Muffin vanille</p>	<p>mercredi 9 avril 2025</p> <p>Rôti de bœuf jus à l'échalote</p> <p>Riz pilaf</p> <p>Fourme d'Ambert AOP</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>jeudi 10 avril 2025</p> <p>MENU BIO & VEGETARIEN</p> <p>Gratin de gnocchis à la napolitaine</p> <p>Gouda Bio</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>vendredi 11 avril 2025</p> <p>Salade iceberg & mozzarella</p> <p>Filet de poisson pané & citron</p> <p>Epinards béchamel</p> <p>Fromage blanc sucré</p>
<p>Goûter</p> <p>Moelleux au citron</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Goûter</p> <p>Madeleine</p> <p>Yaourt sucré</p>	<p>Goûter</p> <p>Mini-roulés abricot</p> <p>Fromage blanc sucré</p>	<p>Goûter</p> <p>Petits écoliers</p> <p>Compote pomme fraise</p>	<p>Goûter</p> <p>Palmiers</p> <p>Fruit de saison</p>
<p>lundi 14 avril 2025</p> <p>Radis rose & beurre</p> <p>Sauté de taureau sce paprika</p> <p>Boulgour Bio</p> <p>Yaourt aromatisé</p>	<p>mardi 15 avril 2025</p> <p>Céleri remoulade</p> <p>Pavé de merlu sauce niçoise</p> <p>Haricots plats à l'ail</p> <p>Donuts sucré</p>	<p>mercredi 16 avril 2025</p> <p>Hachis parmentier</p> <p>Cantal AOP</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>jeudi 17 avril 2025</p> <p>MENU BIO & VEGETARIEN</p> <p>Chili sin carne Bio</p> <p>Riz pilaf Bio & tortilla de blé</p> <p>Edam Bio</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>vendredi 18 avril 2025</p> <p>Salade verte & mimolette</p> <p>Filet de poisson sauce vierge</p> <p>Tortis</p> <p>Purée de pommes HVE</p>
<p>Goûter</p> <p>Sablé de Retz</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Goûter</p> <p>Pain au lait</p> <p>Yaourt nature sucré</p>	<p>Goûter</p> <p>Moelleux aux amandes</p> <p>Compote pomme framboise</p>	<p>Goûter</p> <p>Biscuits pépito</p> <p>Fromage blanc sucré</p>	<p>Goûter</p> <p>Gaufre</p> <p>Fruit de saison</p>
<p>lundi 21 avril 2025</p> <p>FERIE</p>	<p>mardi 22 avril 2025</p> <p>MENU VÉGÉTARIEN</p> <p>Tarte aux légumes</p> <p>Salade verte & vinaigrette</p> <p>Vache picon</p> <p>Mousse au chocolat lait</p>	<p>mercredi 23 avril 2025</p>	<p>jeudi 24 avril 2025</p> <p>MENU BIO</p> <p>Bœuf Marengo</p> <p>Penne rigate</p> <p>Gouda</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>vendredi 25 avril 2025</p> <p>La Région Sud fait son cinéma MARSEILLE</p> <p>Filet de poisson sauce citron et herbes</p> <p>Duo de carottes & pommes de terre</p> <p>Carré président</p> <p>Gâteau à la fleur d'oranger</p>
<p>lundi 28 avril 2025</p> <p>Nuggets de volaille</p> <p>Epinards hachés béchamel</p> <p>Mini cabrette</p> <p>Fraises & sucre</p>	<p>mardi 29 avril 2025</p> <p>MENU BIO & VEGETARIEN</p> <p>Salade verte</p> <p>Couscous véggie (<i>Légumes, pois chiches</i>)</p> <p>Boulgour</p> <p>Yaourt aromatisé vanille</p>	<p>mercredi 30 avril 2025</p>	<p>jeudi 1 mai 2025</p> <p>FERIE</p>	<p>vendredi 2 mai 2025</p> <p>Concombres vinaigrette</p> <p>Filet de lieu sauce épices douces</p> <p>Coquillettes semi-complètes BIO</p> <p>Flan chocolat</p>