



	S15 Du 6 au 10 avril 2026	S16 Du 13 au 17 avril 2026	S17 - vacances scolaires Du 20 au 24 avril 2026	S18 - vacances scolaires Du 27 avril au 01 mai 2026
LUNDI	FERIE	Céleri bio rémoulade Tortelloni pomodoro mozzarella bio <small>(Purée de tomates concentrée, œufs, ricotta, tomates, basilic)</small> (Plat complet bio) Bûche de chèvre bio (coupe) Mousse au chocolat bio	Salade pastourelle bio vinaigrette <small>(pâtes coquillettes, tomates bio, maïs, persil)</small> Poulet bio sauce basquaise (HT de cuisson bio) <small>SV : Croc veaiaie tomate</small> Haricots beurre persillés / Poire bio	/ Nuggets de poisson + citron Chou-fleur bio à la béchamel Crème anglaise Brownie
MARDI	Pizza aux légumes bio <small>(Pâte levée, tomates, oignons, courgettes, poivrons, emmental, mozza)</small> Hoki sauce provençale Gnocchis bio à l'italienne / Pomme de Mauguio bio	Salade de pois chiches bio vinaigrette Cordon bleu <small>SV : Tarte colin oseille</small> Epinards bio à la béchamel + croustons / Banane	/ Calamars à la romaine + mayonnaise Purée de légumes verts bio Yaourt fermier nature sucré bio Pomme de Mauguio bio	Carottes bio râpées vinaigrette Sauté de poulet bio sauce champignons Mélange légumes et pommes de terre bio / Purée pomme-banane bio
MERCREDI	/ Sauté de veau sauce raz el hanout <small>SV : Hoki sauce miel</small> Carottes bio Carré de l'Est (coupe) Poire Salade Italienne bio <small>(pâtes torsades bio, tomates bio, mozzarella, basilic)</small> Nuggets de pois chiches bio Petits pois Tomme bio du trièves bio (coupe) Flan vanille nappé caramel bio	Betteraves bio ciboulette Blanquette de poulet bio <small>SV : Omelette</small> Riz bio complet de Camargue / Kiwi bio Salade verte bio Boulettes de bœuf bio à la tomate <small>SV : Saumon sauce moqueca</small> Blé bio Fromage blanc nature bio + sucre	/ Sauté de porc bio au cidre* <small>SV : Colin sauce beurre blanc</small> Torsades Fromage blanc nature + confiture (FT à créer confiture vrac) Gaufre Salade de lentilles Sauté de bœuf bio sauce miel <small>SV : Nuggets de blé</small> Carottes bio à la crème / Banane bio	Crêpe emmental Omelette Haricots verts bio persillés Yaourt vanille bio Les 2 Vaches Fraises + sucre / Pennes à la carbonara* <small>SV : Pennes façon carbonara au saumon</small> (Plat complet) Bûche de chèvre bio (coupe) Crème dessert chocolat bio
JEUDI	/ Parmentier de bœuf bio et canard <small>SV : Parmentier aux 2 saumons et poireaux</small> (Plat complet) Gouda bio (coupe) Entremet chocolat + lapins en chocolat	Carottes râpées bio Gratin de poisson Pommes de terre bio / Cake à la vanille du chef	Salade verte bio Tajine de pois chiches Semoule bio Pointe de brie (coupe) Purée de fruits du chef	/ FERIE
VENDREDI	/ Parmentier de bœuf bio et canard <small>SV : Parmentier aux 2 saumons et poireaux</small> (Plat complet) Gouda bio (coupe) Entremet chocolat + lapins en chocolat	Carottes râpées bio Gratin de poisson Pommes de terre bio / Cake à la vanille du chef	Salade verte bio Tajine de pois chiches Semoule bio Pointe de brie (coupe) Purée de fruits du chef	/ FERIE
	Entrée de la semaine : Betteraves vinaigrette Légumes de la semaine : Purée de chou-fleur	Entrée de la semaine : Macédoine mayonnaise Légumes de la semaine : Carottes persillées	Entrée de la semaine : Coleslaw Légumes de la semaine : Haricots verts	Entrée de la semaine : Céleri rémoulade Légumes de la semaine : Purée de courgettes



Légende

- Labels (Egalim)**
AOP, IGP, CE2, HVE, Pêche responsable,
- FranceAgrimer :**
Aide UE à destination des écoles
- Produit local**
- Frais** **Epicierie** **Surglé**
- Recette du Chef**
- * Présence de porc**

Sous réserve de modifications

Tous nos plats sont susceptibles de contenir les 14 allergènes suivants : céréales contenant du gluten (seigle, blé, orge, avoine, épeautre, kamut), crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin et mollusques.