

Tous les jours le pain est BIO, solidaire et local

Date	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 18 Du 28 avril au 2 mai C9 S1	Haricot vert en salade Steak haché de bœuf BIO Pommes campagnardes Yaourt nature BIO  (Sucre proposé à part)	Macaronade de bœuf BIO Penne Emmental râpé  Fruit de saison BIO  Chocolats de Pâques SV : Haricots rouges sauce tomate	Taboulé Filet de hoki MSC au curry Carottes BIO vichy Tendre bleu Fruit de saison G : Pain/Confiture/Calin fruit	Jour Férié - 1er Mai Fête du Travail	Menu végétarien Le légume vedette : l'épinard Salade de pois chiche Tarte chèvre et épinards Blé aux légumes Fruit de saison BIO 
Semaine 19 Du 5 mai au 9 mai C9 S2	Coleslaw Poulet basquaise Riz créole de Camargue IGP Ossau Iraty  Fruit de saison BIO  SV : Sauce basquaise	Menu végétarien Salade de pomme de terre Œufs durs Poêlée de légumes BIO Yaourt aromatisé Gaufre au sucre	Salade verte de saison Torsades BIO à la carbonara Emmental râpé Fruit de saison SP : Sauce carbonara à la dinde SV : Sauce forestière G : Crumble/ Petits suisses nature sucrés	Jour Férié - 8 Mai Fête de la Victoire 1945	Salade de lentilles Filet de colin MSC pané Courgettes en gratin Fromage blanc nature BIO  Miel proposé à part Fruit de saison BIO 
Semaine 20 Du 12 mai au 16 mai C9 S3	Salade de riz repas Jambon blanc Petits suisses aromatisés  Fruit de saison BIO  SP : Jambon de dinde SV : Œufs durs	Carottes râpées BIO  Emincé de dinde à la crème Champignons et pomme de terre Saint nectaire AOP  Compote pomme SV : Sauce crème	Blanquette de veau Polenta Mini cabrette BIO Fruit de saison SV: Filet de poisson meunière MSC Sauce blanquette G : Gâteau fourré chocolat/ Compote pomme banane	Menu végétarien Crousti fromage Printanière de légumes  Fruit de saison BIO  Brownie chocolat	Salade verte de saison dès de cantal AOP  Seiche à la provençale Pâtes papillon  Fruit de saison BIO 
Semaine 21 Du 19 mai au 23 mai C9 S4	Radis beurre Filet de hoki MSC safrané Fondue de poireaux Yaourt nature sucré Fruit de saison BIO 	Concombre sauce bulgare Raviolis de bœuf à la tomate Emmental râpé BIO  Fruit de saison BIO  SV : Pâtes à la sauce tomate	Salade verte et croûtons Sauté de porc à la moutarde Chou fleur BIO en gratin Fromage blanc vanille Palmier SP: Paupiette de veau à la moutarde G : Pain/Six de Savoie/Fruit	Menu végétarien Friand au fromage Omelette maison Petits pois carottes Fruit de saison BIO 	Festival International du Roman Noir (FIRN) 2025 Menu noir Betteraves vinaigrette Gardiane de Taureau Riz sauvage Tomme noire Mousse au chocolat BIO SV : Crème au chocolat

SV : Sans Viande - SP : Sans Porc - LR : Label Rouge - AOC/AOP : Appellation d'Origine Contrôlée/Protégée - BIO : Produit issu de l'agriculture Biologique - MSC : Label pêche durable - IGP : Indication géographique protégée



produits subventionnés par l'aide de l'UE à destination des écoles

Menus du 28 avril au 23 mai 2025
Menu Vert Poly-allergénique : sans œuf, poisson, crustacé, mollusque, arachide,
fruit à coque, sésame, lupin

Contact
04 67 43 47 69

Tous les jours le pain est BIO, solidaire et local

Date	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 18 Du 28 avril au 2 mai C9 S1	Haricot vert en salade Steak haché de bœuf BIO Pommes campagnardes Yaourt nature BIO  <i>(Sucre proposé à part)</i>	Macaronade de bœuf BIO Penne Emmental râpé  Fruit de saison BIO  Chocolat noir	Taboulé Cordon bleu de dinde Carottes BIO vichy Tendre bleu Fruit de saison G : Pain/Confiture/Calin fruit	Jour Férié - 1er Mai Fête du Travail	Menu végétarien Salade de pois chiche Pizza Blé aux légumes Fruit de saison BIO 
Semaine 19 Du 5 mai au 9 mai C9 S2	Tomate vinaigrette Poulet basquaise Riz créole de Camargue IGP Ossau Iraty  Fruit de saison BIO 	Menu végétarien Salade de pomme de terre plat Poêlée de légumes BIO Yaourt aromatisé Gâteau fourré chocolat	Salade verte de saison Torsades BIO à la carbonara Emmental râpé Fruit de saison SP : Sauce carbonara à la dinde G : Crumble/ Petits suisses nature sucrés	Jour Férié - 8 Mai Fête de la Victoire 1945	Salade de lentilles Steak haché de bœuf BIO Courgettes en gratin Fromage blanc nature BIO  <i>Miel proposé à part</i> Fruit de saison BIO 
Semaine 20 Du 12 mai au 16 mai C9 S3	Salade de riz repas Jambon blanc Petits suisses aromatisés Fruit de saison BIO  SP : Jambon de dinde	Carottes râpées BIO  Emincé de dinde à la crème Champignons et pomme de terre Saint nectaire AOP  Compote pomme	Blanquette de veau Polenta Mini cabrette BIO Fruit de saison G : Gâteau fourré chocolat/ Compote pomme banane	Paupiette de veau Printanière de légumes Fruit de saison BIO  Gaufrettes vanille	Salade verte de saison dès de cantal AOP  Cordon bleu de dinde Pâtes papillon Fruit de saison BIO 
Semaine 21 Du 19 mai au 23 mai C9 S4	Radis beurre Poulet rôti LR Fondue de poireaux Yaourt nature sucré Fruit de saison BIO 	Concombre vinaigrette Raviolis de bœuf à la tomate Emmental râpé BIO  Fruit de saison BIO 	Salade verte et croûtons Sauté de porc à la moutarde Chou fleur BIO en gratin Fromage blanc vanille Palmier SP: Paupiette de veau à la moutarde G : Pain/Six de Savoie/Fruit	Menu végétarien Friand au fromage Purée Petits pois carottes Fruit de saison BIO 	Festival International du Roman Noir (FIRN) 2025 Menu noir Betteraves vinaigrette Gardiane de Taureau Riz sauvage Tomme noire Mousse au chocolat BIO

SV : Sans Viande - SP : Sans Porc - LR : Label Rouge - AOC/AOP : Appellation d'Origine Contrôlée/Protégée - BIO : Produit issu de l'agriculture Biologique - MSC : Label pêche durable - IGP : Indication géographique protégée



produits subventionnés par l'aide de l'UE à destination des écoles