



# Menus du 14 au 20 avril 2025



	<b>lundi 14 avril 2025</b>	<b>mardi 15 avril 2025</b>	<b>mercredi 16 avril 2025</b>	<b>jeudi 17 avril 2025</b>	<b>vendredi 18 avril 2025</b>
<b>Entrée</b>	<b>Céleri rémoulade</b>	<b>Pizza 3 fromages</b>	<b>Macédoine de légumes</b>	<b>Pastèque</b>	<b>Cake poivrons mozzarella</b>
<b>Plat principal</b>	<b>Fricadelle de boeuf sauce champignons</b>	<b>Emincé de dinde au jus</b>	<b>Longe de porc à la Lyonnaise</b>	<b>Poulet sauce aigre douce</b>	<b>Tortilla</b>
	<i>s/viande, végétarien :</i> <b>Steak végétal sauce champignons</b>	<i>s/viande, végétarien :</i> <b>Omelette</b>	<i>s/viande, s/porc, végétarien :</i> <b>Croq veggie</b>	<i>s/viande, végétarien :</i> <b>Pois chiches sauce aigre douce</b>	
<b>Accompagnement</b>	<b>Boullgour</b>	<b>Ratatouille</b>	<b>Lentilles ménagère</b>	<b>Pommes dauphine</b>	<b>Haricots plats persillés</b>
<b>Fromage / Laitage</b>	<b>Brebicrème</b>	<b>Yaourt nature</b>	<b>Vache qui rit BIO</b>	<b>Mimolette</b>	<b>Edam BIO</b>
<b>Dessert</b>	<b>Fruit de saison BIO</b>	<b>Cookie BIO aux pépites de chocolat</b>	<b>Fruit de saison</b>	<b>Yaourt à la fraise BIO</b>	<b>Tarte au chocolat</b>
<b>Menus établis sous réserve des contraintes d'approvisionnement</b>					



Viande Française ou UE



Produit en Occitanie



Fait maison



Agriculture Biologique



Lait collecté et transformé en France



Aide UE à destination des écoles



« Pour consulter les allergènes,  
scannez notre QR CODE ».