

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 Compote BIO pomme poire G : Pain/Brebicrème/Fruit	Macaronade de bœuf BIO Penne Emmental râpé Fruit de saison BIO SV : Haricots rouges sauce tomate G : Pain/Chocolats de Pâques/Lait	Taboulé Filet de hoki MSC au curry Carottes BIO vichy Tendre bleu Fruit de saison G : Pain/Confiture/ Petit suisse BIO nature	Jour Férié - 1er Mai Fête du Travail	<u>Menu végétarien</u> <u>Le légume vedette : l'épinard</u> Salade de pois chiche Tarte chèvre et épinards Blé aux légumes Vache qui rit Fruit de saison BIO G : Palmier/Fromage blanc BIO nature/Compote BIO pomme
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 G : Boudoirs/Petit suisse BIO/ Compote BIO pomme	<u>Menu végétarien</u> Salade de pomme de terre Œufs durs Poêlée de légumes BIO Pavé d'affinois Compote BIO pomme fraise cassis G : Pain/Chanteneige/Fruit	Salade verte de saison Torsades BIO Sauce carbonnara à la dinde Emmental râpé Fruit de saison SV : Sauce forestière G : Crumble/Yaourt BIO nature	Jour Férié - 8 Mai Fête de la Victoire 1945	Salade de lentilles Filet de colin MSC pané Courgettes en gratin Fromage blanc nature BIO Compote BIO pomme banane G : Pain/Kiri/Fruit BIO
Semaine 20 Du 12 mai au 16 mai C9 S3	Salade de riz repas Jambon blanc Saint moret Fruit de saison BIO SP : Jambon de dinde SV : Œufs durs G : Pain/Beurre/ Petits suisses aromatisés	Carottes râpées BIO Emincé de dinde à la crème Champignons et pomme de terre Saint nectaire AOP Fruit de saison SV : Sauce crème G : Langues de chat/Petit suisse BIO/Compote BIO pomme poire	Blanquette de veau Polenta Mini cabrette BIO Compote BIO pomme fraise cassis SV: Filet de poisson meunière MSC Sauce blanquette G : Pain/Petit Louis/Fruit	<u>Menu végétarien</u> Crousti fromage Printanière de légumes Fromage blanc BIO nature Compote BIO pomme banane G : Pain/Saint bricet/Fruit BIO	Salade verte de saison et dès de cantal AOP Seiche à la provençale Pâtes papillon Fruit de saison BIO G : Brownie/Petit suisse BIO/ Compote BIO pomme abricot
Semaine 21 Du 19 mai au 23 mai C9 S4	Radis beurre Filet de hoki MSC safrané Fondue de poireaux Vache qui rit Fruit de saison BIO G : Gaufrettes vanille/Yaourt BIO nature/Compote BIO pomme	Concombre sauce bulgare Raviolis de bœuf à la tomate Emmental râpé BIO Fruit de saison BIO SV : Pâtes à la sauce tomate G : Speculos/Fromage blanc BIO/ Compote BIO pomme banane	Salade verte et croûtons Sauté de porc à la moutarde Chou fleur BIO en gratin Coulommier Compote BIO pomme abricot SP: Paupiette de veau à la moutarde G : Pain/Six de Savoie/Fruit	<u>Menu végétarien</u> Friand au fromage Omelette maison Petits pois carottes Yaourt nature BIO Compote BIO pomme poire G : Pain/Chavrou/Fruit BIO	<u>Menu noir du Festival International du Roman Noir (FIRN) 2025</u> Betteraves vinaigrette Gardiane de Taureau Riz sauvage Tomme noire Compote BIO pomme fraise cassis G : Pain/Confiture/Fruit

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

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des effectifs et/ou des approvisionnements