



	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 rémoulade Tortelloni pomodoro mozzarella bio (Purée de tomates concentrée, œufs, ricotta, tomates, basilic) (Plat complet bio) Bûche de chèvre bio (coupe) Mousse au chocolat	Salade pastourelle vinaigrette (pâtes coquillettes, tomates bio, maïs, persil) Poulet bio sauce basquaise (HT de cuisson bio) Haricots beurre persillés / Poire	/ Nuggets de poisson + citron Chou-fleur à la béchamel Crème anglaise Brownie
MARDI	Pizza au fromage Hoki sauce provençale Gnocchis à l'italienne / Pomme de Mauguio	Salade de pois chiches vinaigrette Cordon bleu Epinards à la béchamel + croustons / Banane	/ Calamars à la romaine + mayonnaise Purée de légumes verts bio Yaourt fermier Cazaubon nature sucré Pomme de Mauguio	Carottes 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 Carottes Carré de l'Est (coupe) Poire	Betteraves ciboulette Blanquette de poulet Riz / Kiwi	/ Sauté de porc au cidre* *SP: Colin sauce beurre blanc Torsades Fromage blanc nature + confiture (FT à créer confiture vrac) Gaufre	Crêpe emmental Omelette Haricots verts Yaourt aromatisé Fraises + sucre
JEUDI	Salade Italienne (pâtes torsades, tomates, mozzarella, basilic) Escalope panée végétale Petits pois Tomme bio du trièves bio (coupe) Flan vanille nappé caramel	Salade verte iceberg Boulettes de bœuf bio à la tomate Blé aux petits légumes Fromage blanc nature bio + sucre /	Salade de lentilles Rôti de dinde au miel Carottes à la crème / Banane	/ Pennes à la carbonara* *SP: penne façon carbonara au saumon (Plat complet) Bûche de chèvre bio (coupe) Crème au chocolat
VENREDI	/ Parmentier de canard et de bœuf (Plat complet) Gouda bio (coupe) Entremet chocolat + lapins en chocolat	Carottes râpées bio Gratin de poisson Pommes de terre / Cake à la vanille du chef	Salade verte iceberg Tajine de pois chiches Semoule 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,



Produit issu de l'agriculture biologique



Produit local



Recette du Chef



FranceAgriMer :
Aide UE à destination des écoles



Frais **Epicerie** **Surélé**

*** 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.