



MENU DE LA SEMAINE

du Lundi 30 Mars 2026 au Vendredi 03 Avril 2026

Lundi 30-mars Origine Viande UE	Salade d'Haricots Verts BIO (10) Boulettes de Bœuf aux Poivrons Gratin de Courgettes BIO (1; 7) Salade de Fruits Yaourt Aromatisés du BUISSONNET (7)  	
Mardi 31-mars Origine Viande Espagne	Salade Verte et Croûtons (1; 10) Saucisse de Toulouse Façon Rougail Riz BIO Flan Pomme BIO 	
Mercredi 1-avr Origine Viande UE	Céleri Rémoulade (3; 10) Tomates Farcies Gnocchis (1; 3) Compote Crème Chocolat BIO (7) 	
Judi 2-avr	Concombre Vinaigrette (10) Galette de Quinoa à la Provençale Carottes BIO à la Crème (7) Madeleine Tarte au Citron (1; 3; 7)  	LISTE DE ALLERGÈNES : 1 CEREALES contenant du GLUTEN 2 CRUSTACES 3 ŒUFS 4 POISSONS 5 ARACHIDES 6 SOJA 7 LAIT 8 FRUITS A COQUES
Vendredi 3-avr	Salade de Tomates et Ciboulette (10) Donut de Poisson (1; 3; 4) Polenta BIO au Fromage (7) Fromage à la Coupe Compote Pomme-Mangue 	9 CELERI 10 MOUTARDE 11 GRAINES DE SESAME 12 SULFITES 13 LUPIN 14 MOLLUSQUES
	Le Responsable de production Thomas LENOBLE	La Diététicienne BEAUDUN Sandra

Menu susceptible de changement, sous réserve d'approvisionnement par nos fournisseurs

LEGENDE :



Indication
Géographique
Protégée



Produits issus
de l'Agriculture
Biologique



Label rouge



Association qui participe à la
Meilleure Qualité Alimentaire



Produits préparés 100%
par nos Cuisiniers



Produits issus d'Agriculteurs
du Département 04 et 05



Repas sans
Protéines Animales



Poissons issus de
la Pêche Durable



MENU SANS VIANDE DE LA SEMAINE
du Lundi 30 Mars 2026 au Vendredi 03 Avril 2026

Lundi	30-mars	Salade d'Haricots Verts BIO (10) Boulettes Végétales Gratin de Courgettes BIO (1; 7) Salade de Fruits Yaourt Aromatisés du BUISSONET (7)	
Mardi	31-mars	Salade Verte et Croûtons (1; 10) Saucisse Végétale Riz BIO Flan Pomme BIO	
Mercredi	1-avr	Céleri Rémoulade (3; 10) Tomates Farcies Végétale Gnocchis (1; 3) Compote Crème Chocolat BIO (7)	LISTE DE ALLERGÈNES : 1 CEREALES contenant du GLUTEN 2 CRUSTACES 3 ŒUFS 4 POISSONS 5 ARACHIDES 6 SOJA 7 LAIT 8 FRUITS A COQUES 9 CELERI 10 MOUTARDE 11 GRAINES DE SESAME 12 SULFITES 13 LUPIN 14 MOLLUSQUES
Judi	2-avr	Concombre Vinaigrette (10) Galette de Quinoa à la Provençale Carottes BIO à la Crème (7) Madeleine Tarte au Citron (1; 3; 7)	
Vendredi	3-avr	Salade de Tomates et Ciboulette (10) Donut de Poisson (1; 3; 4) Polenta BIO au Fromage (7) Fromage à la Coupe Compote Pomme-Mangue	

Menu susceptible de changement, sous réserve d'approvisionnement par nos fournisseurs

Le responsable production

Thomas LENOBLE

La Diététicienne

BEAUDUN Sandra

legende :



Indication
Géographique
Protégée



Produits issus
de l'Agriculture
Biologique



Label rouge



Association qui participe à la
Meilleur Qualité Alimentaire

Produits préparés 100%
par nos cuisiniers

Produits issus d'Agriculteurs
du Département 04 et 05



Repas sans
Protéines Animales



poissons issus de
la pêche Durable