



# Menus du 7 au 13 avril 2025



	<b>lundi</b> 7 avril 2025	<b>mardi</b> 8 avril 2025	<b>mercredi</b> 9 avril 2025	<b>jeudi</b> 10 avril 2025	<b>vendredi</b> 11 avril 2025
<b>Entrée</b>	<b>Taboulé</b>	<b>Tomates cerise</b>	<b>Rosette Lyonnaise</b>	<b>Carottes râpées</b>	<b>Salade de riz (concombres, tomates, maïs, sauce salade, mayo)</b>
<b>Plat principal</b>	<b>Aiguillettes de poulet sauce au thym</b>	<b>Rougail de lentilles</b>	<b>Escalope viennoise</b>	<b>Bolognaise</b>	<b>Dos de colin en persillade</b>
<b>Accompagnement</b>	<b>Courgettes BIO braisées</b>	<b>Riz pilaf</b>	<b>Purée</b>	<b>Pâtes BIO</b>	<b>Aubergines à la Catalane</b>
<b>Fromage / Laitage</b>	<b>Fromage blanc aux fruits</b>	<b>Camembert</b>	<b>Saint Nectaire AOP</b>	<b>Emmental râpé sachet</b>	<b>Carré frais BIO</b>
<b>Dessert</b>	<b>Plumetis chocolat</b>	<b>Fruit de saison BIO</b>	<b>Purée de pommes BIO</b>	<b>Fruit de saison</b>	<b>Tarte grillée aux abricots</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 ».

