

Menu

Du 2 au 17 avril 2026

Lundi 30 mars	Mardi 31 mars	Jeudi 2 avril	Vendredi 3 avril
		Radis roses / beurre Sauté de dinde au Paprika (FM) Macaroni bio Camembert Fruit Bio	Pamplemousse Saumon Riz/Fondu de poireau (FM) Vache qui riz Mousse vanille
Lundi 6 avril	Mardi 7 avril	Jeudi 9 avril	*Vendredi 10 avril
	Coleslaw Steak haché Boulgour bio à la tomate Cantal jeune A.O.P. Panna Cotta (FM)	Concombre à la crème Rougail Saucisse (FM) (L) Riz bio Fromage blanc sucré Fruit bio	Œuf bio mayo (FM) Tajine de PDT (FM) Aux pois chiche et légumes Saint-Moret Crème aux œufs
Lundi 13 avril	Mardi 14 avril	Jeudi 16 avril	*Vendredi 17 avril
Salade de chou rouge Colin sauce au beurre blanc Blé Crème anglaise (FM) Brownie bio (FM)	Poireau vinaigrette Poulet au curry (FM) Riz bio pilaf Tomme de vache Fruit Bio	Salade verte (L) Emincé de bœuf (L) forestier Coquillettes bio Yaourt bio au sucre Muffin aux pépites de chocolat (FM)	Carottes râpées Bio Burger Végétarien Potatoes Kiri Compote bio/biscuit

Menu établi selon les recommandations nutrition du dispositif GEM-RCN. Menu susceptible de changer en cas de problème de livraison.

Viandes/ fruits et légumes (sauf fruits exotique) : Origine France

Les fournisseurs locaux : Pain : Boulangerie Cazeneuve ; Viandes de porc, de bœuf, poulet, et veau : Boucherie Perret ; Légumes de saison frais : SCEA Flora Mazeres Fleurs (Agriculture raisonnée)

Légende :

(FM) Fait Maison

(L) Local

* Journée végétarienne

Plan alimentaire	Entrée	Plat principal	Accompagnement	Produit laitier	Dessert
------------------	--------	----------------	----------------	-----------------	---------