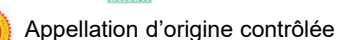
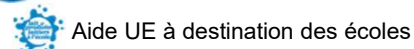
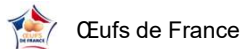
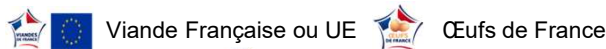
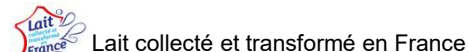
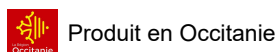
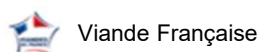




Menus du 23 au 29 mars 2026



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée					 Betteraves BIO vinaigrette 
Plat principal	Nuggets de poulet 	Emincé de porc aux pruneaux 	Couscous au poulet 	Boules de bœuf braisées 	Bolognaise végétale au pois féverol BIO 
s/porc, s/viande, végétarien	Nuggets de blé	Escalope végétale panée 	Assortiment de légumes et pois chiches façon couscous	Haricots rouges braisés	
Accompagnement	 Petit pois au jus 	 Pommes de terre rissolées 	 (Semoule)	Ratatouille 	 Pâtes BIO 
Fromage / Laitage	 Saint Bricet	 Emmental BIO 	 Yaourt nature 	 Gouda à la coupe 	
Dessert	 Fruit de saison BIO 	Cocktail de fruits au sirop léger	 Twibio chocolat	Tarte aux pommes	 Petit suisse aux fruits
Menus établis sous réserve des contraintes d'approvisionnement					



« Pour consulter les allergènes, scannez notre QR CODE ».

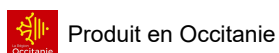
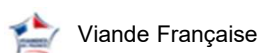




Menus du 30 mars au 05 avril 2026



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée		 Pâtes BIO en salade			
Plat principal	 Lentilles à la Catalane	 Rôti de dinde	 Brandade	 Haché de veau à la tomate	 Encornet sauce à l'armoricaine
s/porc, s/viande, végétarien		 Steak végétal sauce poivre	 de poisson maison	 Escalope végétale panée	Galette boulgour pois chiches emmental
Accompagnement	 Riz créole	 Poêlée forestière	 Nuggets de blé et purée	 Courgettes aux aromates	 Haricots verts persillés
Fromage / Laitage	 Saint Nectaire		 Le carré	 Brie à la coupe	 Les Fripons
Dessert	 Purée pomme abricot BIO	 Fromage blanc	 Fruit de saison	 Fruit de saison BIO	Tarte flan pâtissier
Menus établis sous réserve des contraintes d'approvisionnement					



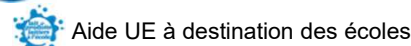
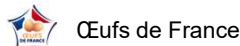
Pêche MSC



Lait collecté et transformé en France



Agriculture Biologique



Appellation d'origine contrôlée



« Pour consulter les allergènes, scannez notre QR CODE ».

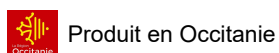
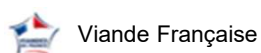




Menus du 06 au 12 avril 2026



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée		Céleri rémoulade			Betteraves BIO vinaigrette
Plat principal		Saucisse Paysanne	Echine de porc sauce aux olives	Tortilla	Paëlla
s/porc, s/viande, végétarien		Saucisse végétale	Crousti fromage		Nuggets de blé et riz aux légumes
Accompagnement	Lundi de pâques	Pêlé mêlé Provençal	Gratin de légumes du marché	Ratatouille maison	Terre et mer
Fromage / Laitage		Yaourt nature BIO	Croc'lait BIO	Saint Nectaire BIO	
Dessert			Fruit de saison BIO	Liégeois chocolat	Donut sucré
Menus établis sous réserve des contraintes d'approvisionnement					



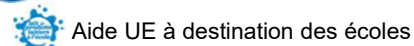
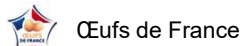
Pêche MSC



Lait collecté et transformé en France



Agriculture Biologique



Appellation d'origine contrôlée



« Pour consulter les allergènes, scannez notre QR CODE ».

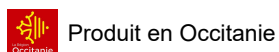
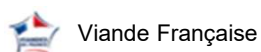




Menus du 13 au 19 avril 2026



	Lundi RAT USA	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée			Œufs mayonnaise		
Plat principal	Aiguillettes de poulet panées	Rougail de lentilles	Feuilleté Strasbourgeois	Bolognaise	Dos de colin en persillade
s/porc, s/viande, végétarien	Escalope végétale panée		Friand au fromage	Bolognaise végétale au pois féverol BIO	Galette boulgour pois chiches emmental
Accompagnement	Pommes de terres texanes	Riz pilaf	Salade verte	Pâtes BIO	Caviar d'aubergines à la Catalane
Fromage / Laitage	Yaourt nature sucré BIO	Gouda à la coupe		Samos	Yaourt nature BIO
Dessert	Brownie	Fruit de saison BIO	Purée de pommes BIO	Fruit de saison	Tarte grillée abricot
Menus établis sous réserve des contraintes d'approvisionnement					



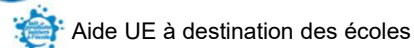
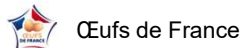
Pêche MSC



Lait collecté et transformé en France



Agriculture Biologique



Appellation d'origine contrôlée



« Pour consulter les allergènes,
scannez notre QR CODE ».

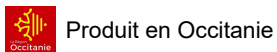
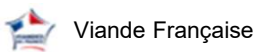




Menus du 20 au 26 avril 2026



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Pâtes BIO Dionysos (concombres, tomates, poivrons, olives et fêta)	Betteraves BIO vinaigrette		Tomates en salade	
Plat principal	Boules de bœuf sauce champignons	Emincé de dinde au jus	Poisson meunière	NEW Tasty crousti	Tortilla sauce piperade
s/porc, s/viande, végétarien	Steak végétal sauce champignons	Omelette fraîche	Samossas aux légumes	Tasty crousti végétarien	
Accompagnement	Carottes Vichy	Purée	Epinards à la crème	(riz pilaf + sauce fromagère, tenders de poulet + sauce aigre douce, oignons frits)	Haricots plats persillés
Fromage / Laitage		Fromage blanc	Emmental coupe		Yaourt aux fruits BIO
Dessert	Purée pomme poire BIO		Fruit de saison BIO	Fruit de saison BIO	Tarte au chocolat
Menus établis sous réserve des contraintes d'approvisionnement					



Pêche MSC



Lait collecté et transformé en France



Agriculture Biologique



Viande Française ou UE



Œufs de France



Légumes de France



Aide UE à destination des écoles



Appellation d'origine contrôlée



« Pour consulter les allergènes,
scannez notre QR CODE ».





Menus du 27 avril au 3 mai 2026



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Tomates cerises	Melon		Salade verte aux 2 fromages	Fête du travail
Plat principal	Cordon bleu de volaille	Pizza 3 fromages	Poisson pané plein filet, citron	Gardianne de taureau	
s/porc, s/viande, végétarien	Croq veggie		Nuggets de blé	Lentilles mijotées	
Accompagnement	Pâtes BIO	Salade verte	Chou fleur béchamel	Riz pilaf	
Fromage / Laitage	Yaourt nature BIO		Chanteneige BIO		
Dessert		Crème dessert vanille BIO	Fruit de saison	Purée pomme banane BIO	
Menus établis sous réserve des contraintes d'approvisionnement					

Viande Française
 Produit en Occitanie
 Fait maison
 Pêche MSC
 Lait collecté et transformé en France
 Agriculture Biologique

Viande Française ou UE
 Œufs de France
 Légumes de France
 Aide UE à destination des écoles
 Appellation d'origine contrôlée



« Pour consulter les allergènes, scannez notre QR CODE ».