



Nos engagements

- Pain : Artisanal, Local et issu de l'agriculture biologique
- Composantes issues de l'agriculture biologique par semaine
- Produit IGP indication géographique protégée
- Haute valeur environnementale
- Toutes les viandes / sont d'origine France
- Boeuf : Exclusivement Race à Viande
- Poisson : Issu exclusivement de la Pêche durable
- Produit local
- Préparé dans notre cuisine
- Produit Artisanal
- Fromage AOP / AOC
- Fruits et légumes : SÉLECTION FRAÎCHES ET SÛRES
- Produit végétarien
- Omelettes cuisinées sur la cuisine centrale avec des oeufs issus de l'agriculture biologique

Bon appétit !

lundi 31 mars 2025	mardi 1 avril 2025	mercredi 2 avril 2025	jeudi 3 avril 2025	vendredi 4 avril 2025
Salade de betteraves vinaigrette Boulettes de bœuf à l'orientale Semoule Petit suisse aromatisé	Calamar à la romaine Chou-fleur béchamel au paprika & PDT persillées 30% Lou Foundre de l'Ubaye à la coupe Ananas	Méli-mélo de choux rouge & blanc Rôti de dinde LBR & Ketchup Coquillettes semi complètes bio Fromage blanc nature & sucre	Menu de Pâques Veau printannier Haricots verts & flageolets au thym Crème anglaise Gâteau de Pâques réalisé par nos chefs Chocolat de Pâques	Menu issu de l'agriculture Biologique & végétarien Omelette roulée du chef Carottes braisées & Riz 30% Croc'lait Banane
lundi 7 avril 2025	mardi 8 avril 2025	mercredi 9 avril 2025	jeudi 10 avril 2025	vendredi 11 avril 2025
Carottes râpées & vinaigrette Saucisse de Lozère HVE Lentilles mijotées IGP Yaourt nature & sucre	Menu issu de l'agriculture Biologique & végétarien Gratin de gnocchis à la napolitaine* Gouda à la coupe Poire * (sauce tomate & basilic)	Emincés d'endives & dés d'emmental Pavé de colin sauce aux épices douces Petits pois Quatre quart	Rôti de bœuf jus à l'échalote Penne Rigate Mimolette à la coupe Orange	Salade iceberg & mozzarella Filet de poisson pané & quartier de citron Epinards béchamel Fromage blanc nature & coulis de fraises
lundi 14 avril 2025	mardi 15 avril 2025	mercredi 16 avril 2025	jeudi 17 avril 2025	vendredi 18 avril 2025
Salade verte & mimolette Bolognaise de thon Haricots verts persillés & Tortis 50% Donuts sucré (sans huile de palme)	Carottes râpées & vinaigrette Sauté de taureau sce paprika Semoule Yaourt aromatisé	Hachis parmentier réalisé par nos chefs Cantal AOP à la coupe Pomme	Menu issu de l'agriculture Biologique & végétarien Chili sin carne Riz pilaf & tortilla de blé Edam à la coupe Kiwi	Salade coleslaw Gratin de poisson Pommes de terre rôties Purée de pommes HVE préparée par nos chefs
lundi 21 avril 2025	mardi 22 avril 2025	mercredi 23 avril 2025	jeudi 24 avril 2025	vendredi 25 avril 2025
FERIE	Menu Végétarien Taboulé Roulé au fromage artisanal Salade verte & vinaigrette Mousse au chocolat	Menu issu de l'agriculture Biologique Bœuf Marengo Penne rigate Vache picon Pomelo	Emincés d'endives & vinaigrette Poulet rôti LBR aux herbes de Provence Frites Fromage blanc nature & sucre	La Région Sud fait son cinéma Marseille La Bourride façon Garig * (Poisson, carottes & PDT fraîches) Mini cabrette Gâteau citron & thym préparé par nos chefs
lundi 28 avril 2025	mardi 29 avril 2025	mercredi 30 avril 2025	jeudi 1 mai 2025	vendredi 2 mai 2025
Nuggets de volaille Epinards béchamel & Riz 30% Carré Président Fraises & sucre	Salade verte & vinaigrette Lasagnes au bœuf Camembert à la coupe Purée de pommes réalisée par notre chef	Colombo de porc HVE Pommes de terre vapeur Montcadi à la coupe Ananas	FERIE	Menu issu de l'agriculture Biologique & végétarien Salade de concombre Couscous véggie légumes, pois chiches & semoule Yaourt aromatisé