



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**
- Produit végétarien**
- Certification Environnementale niveau 2**
- Omelettes** cuisinées sur la cuisine centrale avec des oeufs issus de l'agriculture biologique

Bon appétit

lundi 28 avril 2025	mardi 29 avril 2025	mercredi 30 avril 2025	jeudi 1 mai 2025	vendredi 2 mai 2025
<p>Nuggets de volaille</p> <p>Epinards béchamel</p> <p>Carré Président</p> <p>Fraises & sucre</p>	<p>Menu issu de l'agriculture biologique & Végétarien</p> <p>Salade verte & vinaigrette</p> <p>Couscous Véggie légumes, pois chiches & semoule</p> <p>Yaourt aromatisé</p>	<p>Colombo de porc HVE</p> <p>Pommes de terre vapeur</p> <p>Montcadi crôte noire à la coupe</p> <p>Kiwi</p>	<p>FERIE Fête du travail</p>	<p>Croquant de concombres vinaigrette</p> <p>Filet de lieu sauce épices douces</p> <p>Coquillettes semi-complètes Bio</p> <p>Flan au chocolat</p>
lundi 5 mai 2025	mardi 6 mai 2025	mercredi 7 mai 2025	jeudi 8 mai 2025	vendredi 9 mai 2025
<p>Radis roses & beurre doux</p> <p>Filet de poisson meunière & quartier de citron</p> <p>Aubergine à la parmesane & 50% de riz</p> <p>Fromage blanc nature & sucre</p>	<p>Saucisse de Lozère HVE</p> <p>Lentilles mijotées IGP</p> <p>Gouda à la coupe</p> <p>Fraises & sucre</p>	<p>Salade de tomates & edam</p> <p>Gardiane de taureau</p> <p>Penne Rigate semi-complètes Bio</p> <p>Crumble de pommes BIO réalisé par nos chefs</p>	<p>FERIE Fête de la victoire 1945</p>	<p>Menu issu de l'agriculture biologique & Végétarien</p> <p>Carottes râpées & vinaigrette</p> <p>Brouillade préparée par nos chefs</p> <p>Haricots verts persillés & 30% de PDT rissolées</p> <p>Yaourt aromatisé</p>
lundi 12 mai 2025	mardi 13 mai 2025	mercredi 14 mai 2025	jeudi 15 mai 2025	vendredi 16 mai 2025
<p>Menu Végétarien</p> <p>Pizza au fromage</p> <p>Salade verte & vinaigrette</p> <p>Cantal AOP à la coupe</p> <p>Riz au lait sur lit de caramel</p> <p>*Pierre clot : 150g</p>	<p>Cordon bleu de volaille</p> <p>Petits pois mijotés</p> <p>Vache picon</p> <p>Ananas</p>	<p>Courgettes râpées & vinaigrette</p> <p>Brandade de poisson (Pommes de terre fraîches)</p> <p>Fromage blanc nature & sucre</p>	<p>Menu issu de l'agriculture biologique</p> <p>Daube de bœuf à la provençale</p> <p>Polenta crémeuse</p> <p>Emmental à la coupe</p> <p>Pomme</p>	<p>Salade de tomates & mozzarella</p> <p>Pavé de colin sauce beurre & citron</p> <p>Carottes vichy & 30% de coquillettes</p> <p>Gâteau poire-vanille préparé par nos chefs</p>
lundi 19 mai 2025	mardi 20 mai 2025	mercredi 21 mai 2025	jeudi 22 mai 2025	vendredi 23 mai 2025
<p>Boulettes de bœuf napolitaine</p> <p>Frites</p> <p>Lou foudre de l'Ubaye à la coupe</p> <p>Kiwi</p>	<p>Menu issu de l'agriculture biologique & Végétarien</p> <p>Carottes râpées & vinaigrette</p> <p>Lasagnes veggies * préparées par nos chefs</p> <p>Yaourt nature & sucre</p> <p><i>Avec bolo lingot de Fayot*</i></p>	<p>Salade verte & dés de mimolette</p> <p>Sauté de dinde LBR basquaise</p> <p>Haricots plats d'Espagne & 30% riz</p> <p>Purée de pommes BIO préparée par nos chefs</p>	<p>La Région Sud fait son cinéma Cannes</p> <p>Navette & rillettes de poisson</p> <p>Rôti de veau sauce cocktail</p> <p>Flan de courgettes & basilic</p> <p>Cône vanille (pommes 120ml)</p>	<p>Filet de lieu sauce crème & herbes</p> <p>Semoule</p> <p>Saint Nectaire AOP à la coupe</p> <p>Fraises & sucre</p>
lundi 26 mai 2025	mardi 27 mai 2025	mercredi 28 mai 2025	jeudi 29 mai 2025	vendredi 30 mai 2025
<p>Menu Végétarien</p> <p>Concombres à la bulgare</p> <p>Raviolis aux légumes du potager sauce tomate & gruyère râpé</p> <p>Flan vanille nappé de caramel</p>	<p>Filet de poisson pané & citron</p> <p>Ratatouille à la provençale</p> <p>Carline de l'Ubaye à la coupe</p> <p>Abricot</p>	<p>Menu issu de l'agriculture biologique</p> <p>Sauté de bœuf printannier</p> <p>Carottes braisées</p> <p>Camembert à la coupe</p> <p>Banane</p>	<p>FERIE Ascension</p>	<p>PONT</p>