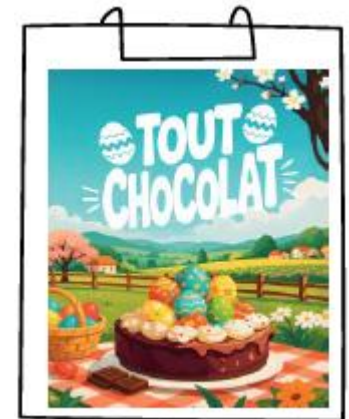


S15 du 06 au 10 avril 2026	S07 du 13 au 14 avril 2026
<b>LUNDI 06 - Férié</b>	<b>LUNDI 13</b>
	<p><u>Repas sans viande / poisson</u> Céleri rémoulade Tortelloni pomodoro mozzarella Bio et emmental râpé Camembert (coupe) Mousse au chocolat</p>
<b>MARDI 07</b>	<b>MARDI 14</b>
<p>Pizza aux légumes Bio Filet de colin sauce provençale Haricots verts persillés Emmental Bio Pommes de Mauguio</p>	<p>Salade de pois chiches au cumin vinaigrette Cordon bleu Épinard à la béchamel Carré Président Banane</p>
<b>JEUDI 09</b>	<b>JEUDI 16</b>
<p><u>Repas sans viande / poisson</u> Salade italienne Escalope panée végétale Petits pois Tartare nature Flan vanille nappé caramel</p>	<p>Salade verte iceberg Boulettes de bœuf Bio à la tomate Blé aux petits légumes Gouda Purée de fruits Bio</p>
<b> VENDREDI 10 - 🐰 Tout Chocolat 🐰</b>	<b> VENDREDI 17</b>
<p>Salade verte iceberg Parmentier de canard et de bœuf (Plat complet) Yaourt fermier vanille Entremet chocolat + Lapin en chocolat</p>	<p>Carottes râpées Bio Gratin de poisson Pommes de terre Crème anglaise Brownie</p>
<u>Entrée de la semaine</u> : Betterave vinaigrette	<u>Entrée de la semaine</u> : Macédoine de légumes
<u>Légume de la semaine</u> : Purée de Chou-fleur	<u>Légume de la semaine</u> : Carottes persillées



\*Présence de porc dans le menu

Produits en Circuit court

Fromage AOP

BIO



**!! Les menus “au mois” restent à titre informatif et peuvent être modifiables**