



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 :

Produit végétarien

Omelettes cuisinées sur la cuisine centrale avec des oeufs issus de l'agriculture biologique

Bon appétit !

NB : Manipulant tous types d'aliments dans nos ateliers, traces possible de : poisson, œuf, crustacé, mollusque, moutarde, céleri, lupin, soja, gluten, sésame, sésame, fruits à coque, arachide, lait.

lundi 31 mars 2025	mardi 1 avril 2025	mercredi 2 avril 2025	jeudi 3 avril 2025	vendredi 4 avril 2025
<p>Salade de betteraves vinaigrette </p> <p>Boulettes de bœuf à l'orientale </p> <p>Semoule </p> <p>Petit suisse aromatisé </p> <p><i>Boulettes de soja</i></p>	<p>Calamar à la romaine </p> <p>Petits pois mijotés </p> <p>Croc'lait </p> <p>Ananas </p>	<p>Céleri remoulade </p> <p>Escalope de dinde LBR & Ketchup </p> <p>Coquillettes semi complètes bio </p> <p>Fromage blanc nature & sucre </p> <p><i>Nuggets de blé</i></p>	<p>Menu de Pâques</p> <p>Veau printannier </p> <p>Pommes noisettes </p> <p>Crème anglaise </p> <p>Gâteau de Pâques réalisé par nos chefs</p> <p>Chocolat de Pâques</p> <p>Pané fromager</p>	<p>Menu végétarien </p> <p>Omelette roulée du chef </p> <p>Carottes braisées </p> <p>Lou Foundre de l'Ubaye à la coupe </p> <p>Banane </p>
lundi 7 avril 2025	mardi 8 avril 2025	mercredi 9 avril 2025	jeudi 10 avril 2025	vendredi 11 avril 2025
<p>Carottes râpées & vinaigrette </p> <p>Saucisse de Lozère HVE </p> <p>Lentilles mijotées IGP </p> <p>Yaourt nature & sucre </p> <p>Saucisse végé </p>	<p>Menu végétarien </p> <p>Gratin de gnocchis à la napolitaine* </p> <p>Gouda à la coupe </p> <p>Pomme </p> <p><i>* (sauce tomate & basilic)</i></p>	<p>Emincés d'endives & dés d'emmental Pavé de colin sauce aux épices douces </p> <p>Brocolis persillés </p> <p>Quatre quart </p>	<p>Sauté de bœuf à l'échalote </p> <p>Penne Rigate </p> <p>Rondelé nature </p> <p>Orange </p> <p>Bolo de lentilles </p>	<p>Salade iceberg & mozzarella </p> <p>Filet de poisson pané & quartier de citron </p> <p>Epinards béchamel </p> <p>Fromage blanc nature & sucre </p>
lundi 14 avril 2025	mardi 15 avril 2025	mercredi 16 avril 2025	jeudi 17 avril 2025	vendredi 18 avril 2025
<p>Radis rose et beurre doux </p> <p>Sauté de taureau sce paprika </p> <p>Tortis </p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p><i>Boulettes de soja</i></p>	<p>Salade verte & mimosette </p> <p>Pavé de merlu sauce niçoise </p> <p>Haricots verts à l'ail </p> <p>Donuts sucré (sans huile de palme) </p>	<p>Hachis parmentier réalisé par nos chefs </p> <p>Cantal AOP à la coupe </p> <p>Pomme </p> <p><i>Hachis végé</i></p>	<p>Menu végétarien </p> <p>Pané fromager </p> <p>Riz sauce tomate </p> <p>Edam à la coupe </p> <p>Kiwi </p>	<p>Salade de blé composée </p> <p>Gratin de fruits de mer </p> <p>Carottes persillées </p> <p>Purée de pommes HVE préparée par nos chefs </p>
lundi 21 avril 2025	mardi 22 avril 2025	mercredi 23 avril 2025	jeudi 24 avril 2025	vendredi 25 avril 2025
<p>FERIE</p>	<p>Menu Végétarien </p> <p>Roulé au fromage artisanal </p> <p>Salade mimosa (salade verte, oeufs, maïs) </p> <p>Vache picon </p> <p>Mousse au chocolat </p>	<p>Emincés d'endives vinaigrette & dés de mimosette Sauté de poulet LBR aux herbes de Provence </p> <p>Polenta </p> <p>Flan vanille </p> <p><i>Boulettes de soja</i></p>	<p>Bœuf Marengo </p> <p>Penne rigate </p> <p>Camembert à la coupe </p> <p>Pomme </p> <p><i>Bolo de lentilles</i></p>	<p>La Région Sud fait son cinéma Marseille</p> <p>La Bourride façon Garig </p> <p>(Poisson frais, carottes & PDT fraîches) </p> <p>Mini cabrette </p> <p>Gâteau anisé préparé par nos chefs </p>
lundi 28 avril 2025	mardi 29 avril 2025	mercredi 30 avril 2025	jeudi 1 mai 2025	vendredi 2 mai 2025
<p>Menu végétarien </p> <p>Salade verte & vinaigrette </p> <p>Couscous véggie </p> <p>légumes, pois chiches & semoule </p> <p>Yaourt aromatisé </p>	<p>Nuggets de volaille </p> <p>Haricots verts persillés </p> <p>Carré Président </p> <p>Banane </p> <p><i>Nuggets de blé</i></p>	<p>Colombo de porc HVE </p> <p>Pommes de terre vapeur </p> <p>Montcadi à la coupe </p> <p>Fraises & sucre </p> <p>Saucisse végé </p>	<p>FERIE</p>	<p>FERIE</p>