

<b>Notre prestation :</b>		<b>lundi 1 avril 2024</b>	<b>mardi 2 avril 2024</b>	<b>mercredi 3 avril 2024</b>	<b>jeudi 4 avril 2024</b>	<b>vendredi 5 avril 2024</b>
<b>Pain frais local, artisanal</b>  <b>Fruits &amp; légumes frais de saison</b>  <b>Fruits et Légumes de saison exclusivement issus de l'agriculture biologique</b>  <b>Céréales Issues exclusivement de l'agriculture biologique</b>  <b>Le bœuf est d'origine France et race à viande</b>  <b>Volailles Label Rouge</b>  <b>Toutes les viandes proposées sont d'origine FRANCE.</b>  <b>Poissons issus exclusivement de la pêche durable</b>  <b>Fromage AOP/AOC</b>  <b>Fromage à la coupe</b>  <b>Préparé dans notre cuisine</b>  <b>Produit Artisanal</b>  <b>Produit local</b>  <b>Menu Végétarien</b>  <b>Omelettes cuisinées sur la cuisine centrale avec des œufs issus de l'agriculture biologique</b> 	<b>Férié</b>	<b>Hachis parmentier</b> de bœuf <b>Tartare nature</b> Pomme	<b>Sauté de taureau au paprika</b> Haricots verts & pdt <b>Brebis crème</b> Banane	<b>MENU VÉGÉTARIEN</b> Salade verte <b>Curry de légumes aux pois chiches</b> Semoule <b>Yaourt aromatisé</b>	<b>Flet de lieu sauce provençale</b> Gratin de brocolis <b>Saint nectaire AOP</b> <b>Gâteau à l'orange</b>	
	<b>lundi 8 avril 2024</b>	<b>mardi 9 avril 2024</b>	<b>mercredi 10 avril 2024</b>	<b>jeudi 11 avril 2024</b>	<b>vendredi 12 avril 2024</b>	
<b>Cordon bleu de volaille</b> Carottes sautées <b>Montcadi</b> Pomme	<b>MENU VÉGÉTARIEN</b> <b>Tortis &amp; sauce tomate basilic</b> au fromage de brebis <b>Fondu président</b> Ananas	<b>Concombres vinaigrette</b> Pavé de colin sœ moutarde à l'ancienne <b>Riz créole</b> <b>Flan vanille</b>	<b>Menu de Pâques</b> <b>Sauté de veau marengo</b> Printanière de légumes <b>Cantal AOP</b> Cake au pépites de chocolat maison	<b>Coleslaw</b> Cœur de merlu sœ curry Penne rigate <b>Yaourt aromatisé</b>		
<i>* Nugget de blé</i>			<i>* Tarte au fromage</i>			
<b>lundi 15 avril 2024</b>	<b>mardi 16 avril 2024</b>	<b>mercredi 17 avril 2024</b>	<b>jeudi 18 avril 2024</b>	<b>vendredi 19 avril 2024</b>		
<b>Saucisse de Lozère</b> Lentilles mijotées <b>Saint nectaire AOP</b> Poire	<b>Daube de bœuf à la provençale</b> Petits pois <b>Emmental</b> Pomme	<b>Roti de dinde au jus</b> Courgettes sautées <b>Camembert</b> Banane	<b>MENU VÉGÉTARIEN</b> Salade verte <b>Raviolis ricotta &amp; pesto alla éennese</b> (maison bonini) <b>Yaourt nature &amp; sucre</b>	<b>Salade de tomates</b> Beignets de calamar Epinards à la crème <b>Moelleux citron</b>		
<i>* Risotto aux petits légumes &amp; lentilles</i>						
<b>lundi 22 avril 2024</b>	<b>mardi 23 avril 2024</b>	<b>mercredi 24 avril 2024</b>	<b>jeudi 25 avril 2024</b>	<b>vendredi 26 avril 2024</b>		
<b>Salade de pâtes</b> Filet de poisson meunière & citron Ratatouille à la niçoise <b>Fromage frais aux fruits</b>	<b>Sauté de porc au curry</b> Riz de camargue <b>Montcadi</b> Poire	<b>Concombre à la bulgare</b> <b>Bœuf mode</b> Carottes sautées <b>Gâteau à la cannelle</b>	<b>MENU VÉGÉTARIEN</b> <b>Omelette roulée</b> Haricots verts à l'ail <b>Edam</b> Banane	<b>Salade verte &amp; mimolette</b> Pavé de merlu sauce bery Blé <b>Purée de pommes maison</b>		
	<i>* Quenelle sauce au curry</i>	<i>* Galettes de lentilles vertes</i>				
<b>lundi 29 avril 2024</b>	<b>mardi 30 avril 2024</b>					
<b>Salade de tomates &amp; mozza</b> Sauté de dinde au romarin Duo de carottes et pdt <b>Crème dessert chocolat</b>	<b>Lasagnes à la bolognaise</b> <b>Rondelé ail &amp; fines herbes</b> Ananas					
<i>* Pané fromager</i>	<i>* Lasagnes végétarienne</i>					

**Bon appétit !**