



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 Vande

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
			FERIE Fête du travail	Concombres & vinaigrette Filet de lieu sauce épices douces Riz Pilaf Flan au chocolat
lundi 5 mai 2025	mardi 6 mai 2025	mercredi 7 mai 2025	jeudi 8 mai 2025	vendredi 9 mai 2025
Radis roses & beurre doux Filet de poisson meunière & quartier de citron Brocolis braisés Fromage blanc nature & sucre	Saucisse de Lozère HVE Tortis au beurre Gouda à la coupe Kiwi Saucisse végétale	Salade de tomates & edam Gardiane de taureau Blé pilaf aux petits légumes Tarte Pommes Façon Crumble Falafels	FERIE Fête de la victoire 1945	Menu Végétarien Carottes râpées & vinaigrette Brouillade préparée par nos chefs Haricots verts persillés Yaourt aromatisé
lundi 12 mai 2025	mardi 13 mai 2025	mercredi 14 mai 2025	jeudi 15 mai 2025	vendredi 16 mai 2025
Cordon bleu de volaille Petits pois mijotés Vache picon Ananas Pané fromager	Menu Végétarien Tarte au fromage* Salade verte & croutons Cantal AOP à la coupe Riz au lait sur lit de caramel *Pierre dot : 150g	Courgettes râpées & vinaigrette Poisson à la bordelaise Purée de PDT Fromage blanc nature & sucre	Daube de bœuf à la provençale Carottes Vichy Emmental à la coupe Banane Bolo de lentilles	English Day Hot-Dog (Saucisse de Strasbourg) Pommes noisettes Samos Kiwi Saucisse végétale
lundi 19 mai 2025	mardi 20 mai 2025	mercredi 21 mai 2025	jeudi 22 mai 2025	vendredi 23 mai 2025
Boulettes de bœuf napolitaine Semoule Lou fondre de l'Ubaye à la coupe Kiwi Boulettes de soja	Menu Végétarien Salade de tomates Lasagnes veqgies * préparées par nos chefs Yaourt nature & sucre Avec bolo lingot de Fayot	Salade verte, dés de mimolette & œuf dur Escalope de dinde LBR basquaise Haricots verts Purée de pommes BIO Galette végétale	La Région Sud fait son cinéma Cannes Navette & rillettes de poisson Sauté de veau aux olives Gratin de courgettes au basilic Cône vanille chocolat (pomona 120ml) Pané fromager	Filet de lieu sauce crème & herbes Riz pilaf Saint Nectaire AOP à la coupe Fraises & sucre
lundi 26 mai 2025	mardi 27 mai 2025	mercredi 28 mai 2025	jeudi 29 mai 2025	vendredi 30 mai 2025
Sauté de bœuf printannier Poêlée carottes & PDT Camembert à la coupe Banane Œufs durs & mayonnaise	Menu Végétarien Concombres bulgare Ravioles aux légumes du potager & sauce tomate Flan vanille nappé de caramel	Filet de poisson pané & citron Ratatouille à la provençale Tomme de l'Ubaye à la coupe Ananas	FERIE Ascension	PONT