



Menu avril 2026

sous réserve de modifications ultérieures

Liste allergènes disponible sur le site de la commune

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
S2 07/04 Au 10/04/26	Lundi De Pâques	Ravioli végétarien Fromage blanc fruité Fruit	Salade tomates/basilic Saucisse grillée Lentilles vertes/carottes Laitage bio	Carottes râpées à la persillée Blanquette de poisson MSC Riz de Camargue IGP Fromage a la coupe	Oeuf mimosa/thon Filet poulet mariné au miel Pommes noisette Paris Brest/chocolat
S3 13/04 Au 17/04/26	Salade verte Pâtes semi complètes Sauce bolognaise (bœuf) Laitage bio	Velouté poireaux/pomme de terre/fromage fondu Escalope dinde panée Carottes Vichy Fruit de saison	Tortilla œuf /Patate douce/ poivron/oignon Fromage Fruit de saison	Concombre au fromage blanc Sauté de mouton façon bourguignon Brocolis vapeur Feuilleté chocolat	Chou chinois/pousse soja/ cacahuète Poisson MSC/sauce crevette Semoule bio Pêche au sirop/chantilly maison
S4 20/04 Au 24/04/26	Jambon/cornichon Poisson MSC/sauce aurore Boulgour/julienne légumes Dessert lacté bio	Céleri rémoulade Pâtes sauce Mornay aux Légumes/fromage râpé Pâtisserie	Salade de blé aux olives/fromage Blanquette de veau champignons Haricot beurre Fruit de saison	Salade de pâtes tomates basilic Haut de cuisse de poulet Petits pois carottes Fromage	Velouté de légumes/lait de coco Merguez grillé aux herbes Pomme de terre quartier Fruit
S1 27/04 Au 30/04/26	Émincé de porc Pâtes Laitage Fruit de saison	Concombre/féta Sauté de bœuf Carotte vapeur Pâtisserie	Betterave cuite persillée / emmental Poisson MSC/sauce citron Riz pilaf Fruit	Duo de salade Omelette Pomme rissolée /Haricot vert Fromage	FERIE 01 MAI 2026



Élaboré sur place



Aveyron



Bio



Label Rouge



IGP



AOP



Pêche durable MSC



Viandes fraîches bovines ovines porcines volailles : origine France
Tel Cuisine centrale : 05 34 26 01 84

F : produit brut frais