

Lundi 26 Avril

Salade de crudités (salade, chou, radis)
Lasagnes à la bolognaise Maison
Lasagnes aux légumes

Cotentin

Flan caramel

Mardi 27 Avril



Crêpe au fromage

Tortillas de pommes de terre

/

Petits pois



Yaourt sucré



Fruit de saison

Jeudi 29 Avril

Salade verte

Gratin de gnocchis au bœuf et à l'agneau

Gnocchis à la bolognaise de lentilles

Flan pâtissier Maison

Chocolat de Pâques



Vendredi 30 Avril

Salade de farfalles à la tapenade

Filet de merlu sauce crème

Pois chiches au curry



Carottes persillées



Brique de brebis à la coupe



Fruit de saison

NOS APPROVISIONNEMENTS

Les approvisionnements locaux sont privilégiés sur l'ensemble des composantes

Nos Viandes sont 100% françaises, et locales pour le Bœuf, le Veau, le Porc (Occitanie/Rh-Alpes).
Nos charcuteries sont 100% françaises.

Nos pâtes : 95% sont produites en France, les labélisées Bio sont régionales (Vaucluse et Rh-Alpes).

100% de notre Riz est de Camargue, labélisé IGP.

Farine Lou Pan d'Oc du Moulin de la Vernède

Produits laitiers:

- 2 yaourts de fournisseurs locaux (Lozère) par mois,
- 1 fromage à la coupe d'un fournisseur local par semaine.



Nos filets de poissons sont 100% MSC, issus de la pêche durable.

Nos légumes frais sont 100% locaux en pleine saison.

Tous nos légumes sont a-minima d'origine France.

Les légumes issus de l'agriculture durable : Haricots verts, Épinards, Haricots beurre, Petits pois a-minima.

Nos fruits sont 100% d'origine France, et locaux en pleine saison (hors agrumes et fruits exotiques).

Nos compotes sont Bio à 100% et 80% fabriquées dans le Vaucluse, à base de fruits provenant de vergers locaux. **20% proviennent du Gard,** fabriquées à base de la **pomme reinette du Vigan.**

C'est Pâques !

Une surprise en chocolat pour le dessert !

SANS HUILE DE PALME



Bio : Produit issu de l'agriculture biologique



IGP : Indication Géographique Protégée



AOP : Appellation d'Origine Protégée



Label Rouge



Menu végétarien

L'ensemble de nos plats sont cuisinés maison (hors produits panés et certaines pâtisseries à base de pâte feuilletée et pâte à chou).

● Présence possible de l'ensemble des allergènes dans nos plats ● Des aléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.