



LUNDI 1er AVRIL	MARDI 2 AVRIL
FERIE	Filet de colin meunière Rosti / Ratatouille Kiri Fruit
LUNDI 8 AVRIL	MARDI 9 AVRIL
Mousse de betteraves Rougail saucisses Riz IGP Fruit	Quenelle sauce aurore Brocolis / Semoule V Fromage à la coupe Fruit
LUNDI 15 AVRIL	MARDI 16 AVRIL
Salade de pâtes Steak de veau forestière Poellée de haricots verts Fruit	Carottes râpées et raisins de corinthe Sauté de dinde provençale Pommes noisettes Liegeois chocolat
LUNDI 6 MAI	MARDI 7 MAI
Poulet rôti aux herbes de Provence Pâtes + emmental râpé Fruit	Beignets de calamars Riz / Ratatouille Tomme de Savoie IGP à la coupe Fruit
LUNDI 13 MAI	MARDI 14 MAI
Cordon bleu Pommes noisettes Fromage Fruit	Colombo de porc Riz IGP Bûche de chèvre à la coupe Fruit
LUNDI 20 MAI	MARDI 21 MAI
FERIE	Pomelos rosés V Omelette Galettes de légumes Mousse au chocolat
LUNDI 27 MAI	MARDI 28 MAI
Salade de pois chiches Pâtes en sauce tomate	Salade de tomates Sauté de dinde

V Saint Paulin à la coupe Fruit	Riz Crème dessert à la vanille
LUNDI 3 JUIN	MARDI 4 JUIN
Radis beurre Blanquette de veau Polenta crémeuse Mousse au chocolat	V Frittata aux oignons Courgettes à la crème Pommes de terre sautées Fromage Fruit
LUNDI 10 JUIN	MARDI 11 JUIN
V Œuf mayonnaise Dahl de lentilles fromage blanc et miel	Bœuf aux olives Gratin de pâtes Fruit
LUNDI 17 JUIN	MARDI 18 JUIN
Boulettes de bœuf sauce provençale Spaghettis Fromage à la coupe Fruit	Rosette de Lyon Sauté de veau maringo Pommes de terre au four Yaourt nature sucré
LUNDI 24 JUIN	MARDI 25 JUIN
V Boulettes de blé Thai Petit pois / Carottes Fromage Fruit	Salade de tomates Tajine de bœuf Semoule Glace
LUNDI 1er JUILLET	MARDI 2 JUILLET
Jambon blanc Purée de pommes de terre Fromage Fruit	Salade verte Lasagnes aux aubergines et au bœuf Liegeois vanille



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

Nos charcuteries sont 100% françaises.



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



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



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

NOS APPROVISIONNEMENTS



IGP : Indication Géographique Protégée



AOP : Appellation d'Origine Protégée



La Poste

L'ensemble de nos plats sont cuisinés maison (hors produits panés et certaines pâtisseries à base de farine).
 ○ Présence possible de l'ensemble des allergènes dans nos plats ○ Des aléas d'approvisionnement

JEUDI 4 AVRIL	VENDREDI 5 AVRIL
<p>Taboulé Omelette Epinard à la crème Flan nappé caramel</p> <p>V</p>	 <p>Salade Pascale Parmentier de la mer Glace petit pot Lapin de Pâques</p>
JEUDI 11 AVRIL	VENDREDI 12 AVRIL
<p>Salade haricots verts Daube provençale Gratin de pâtes Yaourt aromatisé</p>	<p>Salade verte feta / tomates Dos de colin à la parisienne Meli melo pommes de terres Carottes Compote de fruit</p>
JEUDI 18 AVRIL	VENDREDI 19 AVRIL
<p>Surimi mayonnaise Haut de cuisse poulet Petit pois Fruit</p>	<p>Jeunes pousses d'épinard au parmesan Marmite de la mer Riz safrané Purée de poires</p> <p>V</p>
JEUDI 9 MAI	VENDREDI 10 MAI
<p>FERIE</p>	
JEUDI 16 MAI	VENDREDI 17 MAI
<p>MENU OCCITANIE Tomates vinaigrette Bœuf bourguignon Papillons Notre poumpet au citron</p>	 <p>Salade d'agrumes Ravioli aux 4 fromages Babybel Liégeois chocolat</p>
JEUDI 23 MAI	VENDREDI 24 MAI
<p>Croque monsieur au jambon blanc Salade de maïs / thon / tomates Cotentin Fruit</p>	<p>Salade de courgettes feta et menthe Encornet en sauce Riz IGP Beignet aux pommes</p>
JEUDI 30 MAI	VENDREDI 31 MAI
<p>Quiche du soleil Galopin de veau</p>	<p>Aïoli et ses légumes</p>

Ratatouille	Fromage
Purée de pommes	Fraises
JEUDI 6 JUIN	VENDREDI 7 JUIN
Poulet rôti	Salade de tomates et maïs
Haricots verts	Zarzuela de colin MSC
Petit suisse	Riz créole
Gateau surprise	Dessert lacté
JEUDI 13 JUIN	VENDREDI 14 JUIN
Salade verte à l'emmental	Assortiment de crudité
Sauté de porc sauce colombo	Lasagnes au saumon épinard
Purée de pommes de terre	Glace
Fruit	
JEUDI 20 JUIN	VENDREDI 21 JUIN
Salade tomates / mozzarella basilic	Taboulet
Gnocchi sauce arrabiata	Colin MSC sauce échalotte
	Gratin de courgettes
Compote de poires	Eclair au chocolat
JEUDI 27 JUIN	VENDREDI 28 JUIN
Melon	Gratin de colin MSC
Galopin de veau - ketchup	Ratatouille
Pommes smiley	Riz IGP
Flan chocolat	Fromage
	Fruit
JEUDI 4 JUILLET	VENDREDI 5 JUILLET
Gaspacho	Tomates cerises
Gratin de tortellinis au fromage	Notre club sandwich
	thon, œuf et mayonnaise
Fruit	Chips
	Yaourt à boire

INEMENTS

Nos légumes frais sont 100% locaux en pleine saison, ou a minima d'origine France.

Nos compotes sont 100% locales, à base de pommes, poires, abricots provenant de vergers locaux. Elles sont sans sucres ajoutés.



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

Nous privilégions les fruits et légumes issus de l'agriculture durable.



Nous privilégions le biologique pour la majorité des légumes, féculents, laitages et desserts.

del Rouge



Menu végétarien



Aide UE

base de pâte feuilletée et pâte à chou).

à destination des écoles

ement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.

