

Lundi 26 Avril

Salade de crudités  
(salade, chou, radis)  
Lasagnes  
à la bolognaise  
Cotentin  
Flan caramel

Mardi 27 Avril



Pizza  
Omelette  
Petits pois  
Vache qui rit  
Fruit de saison

Jeudi 29 Avril

Salade verte  
Gratin de gnocchis  
au bœuf et à l'agneau  
Flan pâtissier  
Chocolat de Pâques



Vendredi 30 Avril

Salade de farfalles  
à la tapenade  
Filet de merlu sauce crème  
Purée de légumes  
Camembert à la coupe  
Fruit de saison

## NOS APPROVISIONNEMENTS



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



**Nos charcuteries** sont 100% françaises.

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



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

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



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



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

# 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.