

Lundi 5 Avril

Mardi 6 Avril

Jeudi 8 Avril

Vendredi 9 Avril

Lundi de Pâques

Coleslaw maison sauce cocktail

Salade verte

Salade de penne lentilles parisienne

Lasagnes

Gratin de gnocchis au bœuf et agneau

Nuggets de blé

à la bolognaise

Boulettes de soja sauce tomate



Carottes à l'huile d'olives

Lasagnes de légumes

Cotentin

Flan pâtissier Maison



Fourmette

Flan caramel

Chocolat de Pâques

Fruit de saison

Lundi 12 Avril

Mardi 13 Avril

Jeudi 15 Avril

Vendredi 16 Avril

Salade verte

Taboulé

Salade de farfalles aux crudités

Cake aux petits pois Maison

Cappelletti

Saucisse de Toulouse

Rôti de dinde

Merlu sauce crème

sauce tomate

Œufs durs

Galette de soja à la provençale

Curry de pois chiches

/

Mouliné d'épinards et croûtons



Purée de brocolis



Riz

Emmental

Coulommiers à la coupe



Pavé de Lozère à la coupe



Vache picon



Yaourt aromatisé



Fruit de saison

Fruit de saison

Compote de pommes

## NOS APPROVISIONNEMENTS

Les approvisionnements locaux sont privilégiés sur l'ensemble des composants

**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.