

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.