



Avril 2026

	 <u>Lundi</u>	 <u>Mardi</u>	 <u>Mercredi</u>	 <u>Jeudi</u>	 <u>Vendredi</u>
Du 30/03/26 au 05/04/26	Salade composée La Sauce Bolognaise du Chef Pâtes Bio  Fromage « Label » AOP  Laitage bio 	Taboulé printanier à la semoule bio  Jambon blanc cuit au torchon Poêlée de Carottes bio  Fromage Fruit	Salade verte Rôti de dinde, sauce Champignons Pomme Noisette Fromage Petit suisse bio 	Pizza Mozzarella Les Oeufs brouillés à la Provençale Haricots verts persillés  Fromage bio  Flan vanille 	Macédoine de légumes Pavé de lieu à la crème  Riz bio  Fromage Compote « Label » HVE 
Du 06/04/26 au 12/04/26	<u>Lundi de Pâques</u> <u>Férié</u> 	<u>« Menu de Pâques »</u> Salade Mimosas  Boulettes d'Agneau rôties Ecrasé de pomme de terre du chef Pâtisserie Petit œuf en chocolat	Feuilleté Hot-Dog Colin à l'aneth  Gratin d'Epinards  Fromage bio  Fruit	Crudités à la vinaigrette Quenelles sauce Aurore Semoule bio  Fromage « Label » AOP  Yaourt bio  	Salade Piémontaise Cordon bleu de dinde Légumes sautés Fromage bio  Laitage « Label » HVE 
Du 13/04/26 au 19/04/26	<u>Vacances de Printemps</u> 	<u>Vacances de Printemps</u> 	<u>Vacances de Printemps</u> 	<u>Vacances de Printemps</u> 	<u>Vacances de Printemps</u> 
Du 20/04/26 au 26/04/26	<u>Vacances de Printemps</u> 	<u>Vacances de Printemps</u> 	<u>Vacances de Printemps</u> 	<u>Vacances de Printemps</u> 	<u>Vacances de Printemps</u> 
Du 27/04/26 au 03/05/26	Concombre Sauté de porc à la Provençale Riz de Camargue  Fromage bio  Ananas au sirop	Salade verte Lasagnes végétarienne aux petits légumes Fromage « Label » AOP  Fraise bio  	Carottes râpées Emincé de poulet façon barbecue Polenta bio  Fromage bio  Liégeois chocolat 	Friand au fromage  Filet de poisson Meunière Purée de courgettes Fromage Laitage Bio 	<u>1^{er} Mai</u> <u>Fête du travail</u> <u>Férié</u> 

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction de l'approvisionnement

Information allergène: Présence possible de céréales contenant du gluten, de crustacés, d'oeufs, de poisson, d'arachide, de soja, de lait et produits à base de lait, de fruits à coque, de céleri, de moutarde, de sésame, de l'anhydride sulfureux et sulfites dans nos ateliers..

Economie Locale "Provence Verdon"

"Produits issus de l'Agriculture Biologique"

Menu Végétarien (Loi Egalim)

Label MSC Pêche durable

Les Labels "Origines France"