


















## Menus du 06 au 17 avril 2026

<p><b>Lundi 06 avril</b></p> <p>PAQUES</p>	<p><b>Mardi 07 avril</b></p> <p> Soupe de légumes BIO Nugget's de blé</p> <p>Gratin de pomme de terre ***</p> <p>Mimolette Compote de fruit</p>	<p><b>Mercredi 08 avril</b></p> <p> Œuf dur plein air mayonnaise Boulette agneau</p> <p> Coquille BIO ***</p> <p>Quartier d'orange Petit Suisse sucré</p>	<p><b>Jeudi 09 avril</b></p> <p>Salade verte Echine de porc sauce moutarde</p> <p> Lentilles au jus ***</p> <p>Madeleine  Yaourt BIO vanille Cazaubon</p>	<p><b>Vendredi 10 avril</b></p> <p> Carottes râpées BIO  Poisson MSC en sauce</p> <p>Riz « El Margarato » ***</p> <p>Eclair au chocolat Fruit de saison</p>
<p><b>Lundi 13 avril</b></p> <p>Nem de légume Tortilla de pomme de terre Haricots verts persillées ***</p> <p> Compote de pomme BIO Fromage</p>	<p><b>Mardi 14 avril</b></p> <p>Concombre vinaigrette Cordon bleu Boullgour BIO Ketchup</p> <p> Yaourt nature sucré BIO Fruit</p>	<p><b>Mercredi 15 avril</b></p> <p> Betteraves BIO Saucisse de Toulouse Haricots blancs ***</p> <p> Boursin Fruit de saison</p>	<p><b>Jeudi 16 avril</b></p> <p> Saucisson sec  Poisson frit MSC  Riz BIO Ratatouille</p> <p> Compote de fruits HVE Fromage blanc</p>	<p><b>Vendredi 17 avril</b></p> <p>Macédoine de légumes Bolognaise de poulet Aldabia</p> <p> Pâtes BIO ***</p> <p> Biscuit BIO Fruit de saison</p>

Les menus sont susceptibles d'évoluer en fonction des approvisionnements et des producteurs.  
L'équipe du service de restauration vous souhaite le meilleur !