



menu

Du 13 au 17 avril 2026













LUNDI 13 AVRIL

MARDI 14 AVRIL
L'AVEYRON DANS
L'ASSIETTE

MERCREDI 15 AVRIL
MENU VEGETARIEN

JEUDI 16 AVRIL

VENREDI 17 AVRIL

ENTREES	Pomelos ou concombre	  Salade de farçous	 Œufs mayonnaise bio	Radis bio beurre	 Cake au thon mayonnaise
PLATS	Curry de poisson  Riz	  Porc au caramel Pâtes aveyronnaises	 Croissant aux légumes  Purée de carottes bio	Emincé de volaille Haricots verts bio	 Steak  Gratin de chou-fleur bio
DESSERTS	Fromage* Fruit*	Flaune 	Petits suisses Fruit	Gaufre au chocolat	Fromage* Compote

Ce menu est susceptible d'être modifié selon les arrivages.

Label viande ou poisson (rouge, fermier, bio, BBC, pêche durable)

Produits laitiers (AOC, IGP, fermier, bio)

Label fruits et légumes (bio)

*Aide de l'Union Européenne à destination des écoles

La Gestionnaire
P. GICQUEL

Le Principal
M.MASTROPIERI

