

SEMAINE 15 DU 07 AU 10 AVRIL 2026
MENU SEMAINE N°15
DU LUNDI 06 AVRIL 2026 AU DIMANCHE 12 AVRIL 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Déjeuner	Déjeuner	Déjeuner	Déjeuner	Déjeuner	Déjeuner
Entrée		Salade strasbourgeoise*	Oeuf bio du tarn mayonnaise <small>OEUF</small>	Salade de patés tarnaises au blanc de dinde*	Pizza maison <small>GLUTEN, LAIT (LACTOSE)</small>
Entrée		Pastèque	Radis bio beurre* <small>LAIT (LACTOSE)</small>	Betteraves à l'ail	Concombre vinaigrette* <small>MOUTARDE</small>
Entrée		Salade aux amandes et croustons grillés*	Salade verte et tomate cerise	Salade au fromage de Lacaune <small>LAIT (LACTOSE), MOUTARDE,</small>	Salade verte aux noix* <small>FRUITS A COQUE</small>
Plat protidique		Boeuf stroganof* <small>LAIT (LACTOSE), SULFITES</small>	Escalope de porc sauce diable* <small>CÉLÉRI, GLUTEN, MOUTARDE,</small>	Pilon de poulet au cidre* <small>LAIT (LACTOSE)</small>	Paupiette de veau aux champignons* <small>GLUTEN, SOJA</small>
Plat protidique		Filet de colin sauce citron vert* <small>FRUITS A COQUE, LAIT</small>	Seiches persillées* <small>POISSON</small>	Carre végé au basilic	Filet de poisson meunière citron <small>POISSON</small>
Féculents ou Légumes cuits		Coquillettes bio au beurre* <small>GLUTEN, LAIT (LACTOSE)</small>	Ecrasée de p de terre	Riz aux poivrons* <small>CÉLÉRI, GLUTEN, LAIT (LACTOSE), MOUTARDE, OEUF</small>	Duo de boulgour et quinoa
Féculents ou Légumes cuits		Chou romanesco sauté <small>LAIT (LACTOSE)</small>	Salsifis au jus <small>LAIT (LACTOSE)</small>	Blettes bio à la crème* <small>LAIT (LACTOSE)</small>	Epinards béchamel* <small>GLUTEN, LAIT (LACTOSE)</small>
Produit laitier		Fromage varié	Fromage varié	Fromage varié	Fromage varié
Produit laitier		Yaourt fermier bio <small>LAIT (LACTOSE)</small>	Yaourt fermier bio <small>LAIT (LACTOSE)</small>	Yaourt fermier bio <small>LAIT (LACTOSE)</small>	Yaourt fermier bio <small>LAIT (LACTOSE)</small>
Dessert		Yaourt bio aux fruits mixés <small>LAIT (LACTOSE)</small>	Donut's au chocolat <small>FRUITS A COQUE, GLUTEN, LAIT</small>	Crème catalane à la pistache <small>FRUITS A COQUE, OEUF</small>	Cake au citron et au pavot*
Dîner	Dîner	Dîner	Dîner	Dîner	Dîner
Entrée		Taboulé à la menthe <small>GLUTEN</small>	Salade au bleu* <small>FRUITS A COQUE, LAIT (LACTOSE), MOUTARDE</small>	Salade au surimi* <small>CRUSTACÉS, GLUTEN, OEUF, POISSON</small>	
Entrée		Salade verte aux oignons cebettes <small>MOUTARDE</small>	Avocat mayonnaise* <small>MOUTARDE, OEUF</small>	Champignons à la grecque	
Plat protidique		Croissant au jambon <small>GLUTEN, LAIT (LACTOSE)</small>	Raviolis au boeuf à la tomate <small>GLUTEN, OEUF</small>	Chipolatas	
Féculents ou Légumes cuits		Choux Fleurs sautés persillade <small>LAIT (LACTOSE)</small>		Gnocchis à la crème <small>LAIT (LACTOSE)</small>	
Produit laitier		Fromage varié	Fromage varié	Fromage varié	
Produit laitier		Yaourt fermier bio <small>LAIT (LACTOSE)</small>	Yaourt fermier bio <small>LAIT (LACTOSE)</small>	Yaourt fermier bio <small>LAIT (LACTOSE)</small>	
Dessert		Gateaux basque <small>FRUITS A COQUE, GLUTEN, LAIT (LACTOSE)</small>	Crème dessert vanille <small>LAIT (LACTOSE)</small>	Paris-Brest <small>FRUITS A COQUE, GLUTEN, LAIT (LACTOSE), OEUF, SOJA</small>	

**Signature proviseur/adjoint
gestionnaire**