



# Avril 2026

|                            | <u>Lundi</u>                                                                       | <u>Mardi</u>                                                                                                                                        | <u>Mercredi</u>              | <u>Jeudi</u>                                                                                        | <u>Vendredi</u>                                                                       |
|----------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| Du 30/03/26<br>au 05/04/26 | La Sauce Bolognaise du Chef<br>Pâtes Bio<br>Fromage « Label » AOP<br>Laitage bio   | Taboulé printanier à la semoule bio<br>Jambon blanc cuit au torchon<br>Poêlée de Carottes bio<br>Fruit                                              |                              | Pizza Mozzarella<br>Les Oeufs brouillés à la Provençale<br>Haricots verts persillés<br>Flan vanille | Pavé de lieu à la crème<br>Riz bio<br>Fromage<br>Compote « Label » HVE                |
| Du 06/04/26<br>au 12/04/26 | <u>Lundi de Pâques</u><br><u>Férial</u>                                            | « <u>Menu de Pâques</u> »<br>Salade Mimosas<br>Boulettes d'Agneau rôties<br>Ecrasé de pomme de terre du chef<br>Pâtisserie<br>Petit œuf en chocolat |                              | Crudités à la vinaigrette<br>Quenelles sauce Aurore<br>Semoule bio<br>Yaourt bio                    | Salade Piémontaise<br>Cordon bleu de dinde<br>Légumes sautés<br>Laitage « Label » HVE |
| Du 13/04/26<br>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<br>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<br>au 03/05/26 | Sauté de porc à la Provençale<br>Riz de Camargue<br>Fromage bio<br>Ananas au sirop | Salade verte<br>Lasagnes végétarienne aux petits légumes<br>Fromage « Label » AOP<br>Fraise bio                                                     |                              | Friand au fromage<br>Filet de poisson Meunière<br>Purée de courgettes<br>Laitage Bio                | <u>1<sup>er</sup> Mai</u><br><u>Fête du travail</u><br><u>Férial</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'œufs, 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"