



Lundi 07 Avril	Mardi 08 Avril	Mercredi 09 Avril	Jeudi 10 Avril	Vendredi 11 Avril
<p>Coleslaw de céleris Bio sauce cocktail</p> <p>Tajine de pois chiches Bio</p> <p>Végé Semoule Bio</p> <p>Carré de l'Est à la coupe</p> <p>Liégeois chocolat</p>	<p>Salade de betteraves</p> <p>Blanquette de dinde Label Rouge</p> <p>et ses légumes Bio (pommes de terre, carottes, navets, poireaux)</p> <p>Bûche de chèvre Bio à la coupe</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Salade verte Bio</p> <p>Boulettes de boeuf sauce tomate</p> <p>Riz IGP</p> <p>Edam à la coupe</p> <p>Ramequin de fromage blanc nature et sucre</p>	<p>Salade de coquillettes aux crudités</p> <p>Rôti de porc au jus</p> <p>Choux fleurs Bio mornay</p> <p>Brousse à la coupe</p> <p>Purée de fruits Bio</p>	<p>Notre clafoutis légumes emmental</p> <p>Parmentier</p> <p>de colin MSC</p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Fruit de saison Bio</p>
Lundi 14 Avril	Mardi 15 Avril	Mercredi 16 Avril	Jeudi 17 Avril	Vendredi 18 Avril
<p>Salade de pommes de terre provençale</p> <p>Potée de bœuf</p> <p>Haricots verts Bio</p> <p>Emmental à la coupe</p> <p>Flan caramel</p>	<p>Salade de crudités Bio (Salade verte, carottes, maïs)</p> <p>Hoki MSC sauce vierge</p> <p>Purée de patates douces</p> <p>Saint Marcellin IGP à la coupe</p> <p>Yaourt aromatisé</p>	<p>Notre pizza au fromage</p> <p>Végé Nuggets de blé</p> <p>Mouliné d'épinards Bio</p> <p>Vache picon</p> <p>Purée de fruits Bio</p>	<p>Salade verte Bio</p> <p>Paupiette de veau sauce tomate aux olives</p> <p>Tortis</p> <p>Lapin de Pâques</p> <p>Notre moelleux aux pépites de chocolat</p>	<p>Velouté de légumes Bio</p> <p>Notre frittata aux légumes Bio</p> <p>Pommes de terre rissolées</p> <p>Végé Petit suisse sucré</p> <p>Fruit de saison Bio</p>

Nos viandes et charcuteries sont 100% françaises et locales*

*pour le bœuf, le veau, le porc (Occitanie / Rhône-Alpes).

C'est le printemps !

Bonnes vacances

Bio : Produit issu de l'agriculture biologique. Seule la composante précisée est Bio

IGP : Indication Géographique Protégée

AOP : Appellation d'Origine Protégée

Label Rouge : Viande de qualité supérieure

Végé : Menu végétarien

Aide UE à destination des écoles






● Présence possible de l'ensemble des allergènes dans nos plats ● Des aléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.



Le Menu de la Cantine

Ville de Pierrefort




Lundi 21 Avril	Mardi 22 Avril	Mercredi 23 Avril	Jeudi 24 Avril	Vendredi 25 Avril
FERIE Lundi de Pâques	Carottes râpées et maïs Bio Saucisse de Toulouse Flageolets Bio Gouda à la coupe Ramequin de fromage blanc nature et sucre	Coleslaw de chou Bio mayonnaise Ragoût de dinde Label Rouge Polenta crémeuse Brie à la coupe Crème dessert vanille	 Salade de lentilles Nuggets de blé Haricots verts Bio Camembert à la coupe  Fruit de saison Bio	Salade verte Bio Risotto IGP de colin MSC Chantailou Notre cake au cacao
Lundi 28 Avril	Mardi 29 Avril	Mercredi 30 Avril	Jeudi 01 Mai	Vendredi 02 Mai
Salade de crudités Bio et croûtons (Salade verte, carottes) Mijoté de bœuf et d'agneau Pâtes de Pâques Lapin de Pâques Île flottante (à assembler)	Pâté de campagne Gratin de gnocchis Bio à la tomate et mozzarella Saint morêt Bio  Fruit de saison Bio	Salade de pépinettes Pépites de colin MSC panés et citron Carottes Bio Carré de l'Est à la coupe Purée de fruits Bio	FERIE Fête du travail	 Taboulé Bio Quenelles Bio sauce aurore Mouliné d'épinards Bio Bûche mi-chèvre à la coupe  Fruit de saison Bio



Nos fruits sont d'Origine France, et locaux en pleine saison



C'est Pâques !
Une surprise en chocolat pour le dessert !



SANS HUILE DE PALME