



# Menus Restaurant



**Poisson frais**  
**"le Poisson livreur"** **Produit Bio**

**Légende** **Marqueurs certifiés (Label Rouge - AOP - AOC - HVE - MSC - IGP)**

**Produit Local**

## Scolaire



Pain Local servi tous les jours :  
Boulangeries "La Baraque" et "Lastique"

<b>lundi 31 mars 2025</b>	<b>mardi 1 avril 2025</b>	<b>mercredi 2 avril 2025</b>	<b>jeudi 3 avril 2025</b>	<b>vendredi 4 avril 2025</b>
<p>Céréales gourmandes Bio </p> <p>Haut de cuisse de poulet "local" rôti </p> <p>Tombée de poireaux Bio </p> <p>Yaourt nature HVE "local" </p> <p style="text-align: center;">Kiwi</p>	<p>Céleri rémoulade</p> <p>Omelette aux pomme de terre Bio </p> <p>Salade verte "locale" </p> <p style="text-align: center;">Kiri</p> <p>Compote de poire Bio </p>	<p>Pizza aux fromages</p> <p>Sauté de lapin à la moutarde</p> <p>Haricots verts Bio persillés </p> <p>Yaourt aromatisé à la cerise HVE "local" </p> <p>Pomme Bio </p>	<p>Salade verte "locale" </p> <p>Saucisse de Toulouse "locale" au jus </p> <p>Lentilles Bio </p> <p>Tomme blanche</p> <p>Gâteau de semoule de la Cheffe</p>	<p>Chou rouge "local" aux pommes Bio </p> <p>Poisson frais</p> <p>Épinards Bio </p> <p>Assortiment de fromages </p> <p>Corbeille de fruits</p>
<b>Goûter</b>				
Gâteau de l'activité et compote				

Retrouvez la recette du mois sur votre **Soyons Complice**



*Toute l'équipe vous souhaite un bon Appétit*

Nos préparations culinaires sont **cuisinées** sur place avec une majorité de produits frais