



# Menus Restaurant



## Scolaire

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

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

**Produit Local**



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

**lundi 5 mai 2025**

Taboulé à la semoule BIO

Steak haché au Boeuf VBF

Chou fleur BIO

Brie

Compote pomme framboise

**mardi 6 mai 2025**

Cake aux olives vertes

Lentilles vertes BIO

Haricots verts BIO

Saint Nectaire AOP

Pomme BIO

**mercredi 7 mai 2025**

Concombre en vinaigrette

Aiguillettes de poulet

Riz IGP de Camargue

Yaourt aromatisé "local" HVE

Pêche au sirop

**jeudi 8 mai 2025**

**Férié**

**vendredi 9 mai 2025**

Salade de coeur de palmier aux poivrons et maïs

Nuggets de poisson

Carottes "locales" et champignons frais

Fromage blanc BIO au miel "local"

Kiwi

**Goûter**

Pain, emmental BIO et compote de pommes BIO

*Toute l'équipe vous souhaite un bon Appétit*

Nos préparations culinaires sont **cuisinées par les chefs** avec une majorité de produits frais

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

