

**Menus**                      **Semaine du**                      **31 mars 2025**                      **au**                      **04 avril 2025**

	Arachide	Céleri	Crustacés	Fruits à Coques	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Œufs	Poissons	Porc	Sésame	Soja	Sulfite	Viande
<b>lundi 31 mars</b>																
<b>Menu Plaisir</b>																
Céleri Rémoulade		P				P			P	P					P	
Paupiette de Dinde					P	P				P				P		P
Purée de Légumes Bio		P			P	P										
Yaourt Nature Bio Terroir						P										
<b>mardi 01 avril</b>																
<b>Poisson d'Avril</b>																
Salade de Riz Bio Lentilles Bio , Radis & Oeufs Durs Bio						P			P	P					P	
Lirva er1 Ud étellieuf		T	T	T	P	P		T	T	P	P			T		
Salade Verte Bio Terroir									P						P	
Fromage Bio Terroir ou AOP						P										
Sednama Enanab & Evarettéb Eihotooms Bio Terroir				P	P	P										
<b>mercredi 02 avril</b>																
<b>Menu Centre de Loisirs</b>																
Salade Verte Bio Terroir aux Croûtons Vinaigrette									P						P	
Pizza Royale					P	P						P		T		P
Plat Complet																
Donut Chocolat				P	P	P				P			P	P		
<b>jeudi 03 avril</b>																
<b>Menu Autour du Monde</b>																
Coleslow Bio Irlandaise						P			P	P					P	
Penne Bio Carbonara & Emmental Bio					P	P				P		P				P
Plat Complet																
Fruit de Saison Bio Terroir																
<b>vendredi 04 avril</b>																
<b>Salut Les Petits Pêcheurs</b>																
Mousse de Canard & Cornichon				T	P	P				T						P
Saucisse de Truite Ariègeoise		T										P				P
Poêlée Hivernale Butternut Bio, Carottes Bio		P	T	T	T	P		T	P	T	T		T	T		
Fruit de Saison Bio Terroir						P								P		

Susceptibles, éventuelles de Contenir des **Traces**....Fabriqué dans une cuisine qui utilise....Contaminations Croisées....Produits et ou à base de **Présences**....

**Plat Complet Attention : Mélange**

Le menu du mercredi est susceptible d'être modifié en fonction des stocks

**Menus**

**Semaine du**

**07 avril 2025**

**au**

**11 avril 2025**

	Arachide	Céleri	Crustacés	Fruits à Coques	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poissons	Porc	Sésame	Soja	Sulfite	Viande
<b>lundi 07 avril</b>																
<b>Repas Colorée</b>																
Potage Bouillon Bœuf Vermicelles Bio					P					P						P
Omelette Pascale Bio Salé						P				P						
Jardinières de Légumes Bio Terroir		P														
Flan Bio Vanille Nappé Caramel *						P										
<b>mardi 08 avril</b>																
<b>Le Naturel</b>																
Salade Trio de Lentilles Bio									P							P
Gratin de Crozets Bethmale				P	P	P				P				P		
Plat Complet																
Saint Paulin Bio *						P										
Fruit de Saison Bio *																
<b>mercredi 09 avril</b>																
<b>Menu Centre de Loisirs</b>																
Salade Composés									P	P						P
Croque Monsieur Maison					P	P				P		P				P
Plat Complet																
Fruit de Saison																
<b>jeudi 10 avril</b>																
<b>Menu de Nos Régions</b>																
Salade de Pois Chiche Bio									P							P
Navarin de Veau Bio Saverdunois & Printanier		P														P
Plat Complet																
Gâteau Bio au Citron Fait Maison						P				P						
<b>vendredi 11 avril</b>																
<b>Salut Les Petits Pêcheurs</b>																
Concombre Bio									P	P						P
Poisson Pané & Citron			T		P	P		T		P	P			P		
Riz Bio de Camargue au Beurre Bio						P										
Yaourt Nature Bio *						P										

Susceptibles, éventuelles de Contenirs des **Traces**....Fabriqué dans une cuisine qui utilise....Contaminations Croisées....Produits et ou à base de **Présences**....

**Plat Complet Attention : Mélange**

Le menu du mercredi est susceptible d'être modifié en fonction des stocks

Menus Semaine du

14 avril 2025

au

18 avril 2025

Vacances Scolaires

		T	P		P	P	P		T	P		T	T		P		
Petit Déjeuner : Viennoiserie Chocolat Chaud Tranche de Ventrèche, Saucisse petit Déjeuner, Œuf Brouillé, Fromage, jus Orange		Arachide	Céleri	Crustacés	Fruits à Coques	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Œufs	Poissons	Porc	Sésame	Soja	Sulfite	Viande
lundi 14 avril	<b>Menu Plaisir</b> Avocat Sauce Cocktail Gratin de Coquillettes au Jambon Blanc Saverdunois Plat Complet Mousse au Chocolat Bio																
							P			P	P						P
							P				P		P				P
															P		
mardi 15 avril	<b>La Nature dans l'assiette</b> Minestrone Gratin de Légumes du Soleil à la Mozzarella Plat Complet Yaourt Nature Bio *		P				P				P						T
							P										
							P										
mercredi 16 avril	<b>Centre de Loisirs</b> Céleri Rémoulade Kébab Frites Bio Fruit de Saison Bio		P				P			P	P						P
							P				P						P
jeudi 17 avril	<b>Cuisine du Monde</b> Sandwich Surimi Salade Sauce Cocktail Chips Emmental Tranche Fruit de Saison						P			P	P						P
													P				P
							P										
vendredi 18 avril	<b>Salut Les Petits Pêcheurs</b> Œuf Dur Bio Mimosa Mayonnaise Bio Saucisse Ariègeoise Écrasé de Pommes de Terre Bio Fruit de Saison			T			P			T		P	P				P
							P										

Susceptibles, éventuelles de Contenir des **Traces**....Fabriqué dans une cuisine qui utilise....Contaminations Croisées....Produits et ou à base de **Présences**....

Plat Complet Attention : Mélange

Le menu du mercredi est susceptible d'être modifié en fonction des stocks

Menus

Semaine du

21 avril 2025

au

25 avril 2025

Vacances Scolaires

Petit Déjeuner : Viennoiserie Chocolat Chaud Tranche de Ventrèche, Saucisse petit Déjeuner, Œuf Brouillé, Fromage, jus Orange		T	P		P	P	P		T	P		T	T		P		
lundi 21 avril	<b>Menu Terroirs</b> Férialé Férialé Férialé Férialé Férialé	Arachide	Céleri	Crustacés	Fruits à Coques	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Œufs	Poissons	Porc	Sésame	Soja	Sulfite	Viande
mardi 22 avril	<b>Menu Saverdunois</b> Crêpe Roulé aux Crudités Steak Haché Saverdunois Coquillettes au Beurre Flan Nappé Caramel 0	Arachide	Céleri	Crustacés	Fruits à Coques	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Œufs	Poissons	Porc	Sésame	Soja	Sulfite	Viande
mercredi 23 avril	<b>Menu Centre de Loisirs</b> Concombre au Yaourt Paleron de Veau Confit Pomme de Terre Vapeur Fruit de Saison	Arachide	Céleri	Crustacés	Fruits à Coques	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Œufs	Poissons	Porc	Sésame	Soja	Sulfite	Viande
jeudi 24 avril	<b>Menu Plaisir</b> Carottes Râpées à l'Orange Filet de Poulet Pané Macaroni Sauce Tomates Quatre-Quart aux Pommes	Arachide	Céleri	Crustacés	Fruits à Coques	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Œufs	Poissons	Porc	Sésame	Soja	Sulfite	Viande
vendredi 25 avril	<b>Salut les Petits Pêcheurs</b> Pan Bagnat Chips Compote de Fruit Goûter	Arachide	Céleri	Crustacés	Fruits à Coques	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Œufs	Poissons	Porc	Sésame	Soja	Sulfite	Viande

Susceptibles, éventuelles de Contenirs des **Traces**....Fabriqué dans une cuisine qui utilise....Contaminations Croisées....Produits et ou à base de **Présences**....

Plat Complet Attention : Mélange

Le menu du mercredi est susceptible d'être modifié en fonction des stocks

**Menus**

**Semaine du**

**lundi 28 avril 2025**

**au**

**vendredi 02 mai 2025**

Menus	Arachide	Céleri	Crustacés	Fruits à Coques	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poissons	Porc	Sésame	Soja	Sulfite	Viande
<b>lundi 28 avril</b>																
<b>Menu Plaisir</b>																
Concombre Bio									P						P	
Escalope de Dinde					P	P										P
Macaroni Bio au Beurre Bio					P	P				P						
Fruit de Saison Bio																
<b>mardi 29 avril</b>																
<b>Menu Nature</b>																
Salade Verte Bio									P						P	
Crumble de Pois Chiche Bio aux Légumes & Lentilles Vertes Bio				P	P	P										
Plat Complet																
Fromage Bio ou AOP						P										
Flan Nappé Caramel Bio						P										
<b>mercredi 30 avril</b>																
<b>Menu Centre de Loisirs</b>																
Rillettes de Sardines à l'Huile d'Olive Bio			T					T			P				P	
Pizza 4 Fromages				T	P	P							P	P		
Salade Verte Bio									P						P	
Fruit de Saison					P	P				P				P		
<b>jeudi 01 mai</b>																
<b>Menu Autour du Monde</b>																
Fériedé																
Fériedé																
Fériedé																
Fériedé																
Fériedé																
<b>vendredi 02 mai</b>																
<b>Menu</b>																
<b>Choix des Enfants</b>																
Cocktail Le Polynectar						P										
Le Houmous de Dobby				T	P	P				P						
Poêlée de Racines de Mandragore	P					P						P				P
Plat Complet																
Le Vif d'Or				P	P	P				P					P	
Le Trésor de la Forêt Interdite				P	P	P				P					P	

Susceptibles, éventuelles de Contenirs des **Traces**....Fabriqué dans une cuisine qui utilise....Contaminations Croisées....Produits et ou à base de **Présences**....