

Menu

Du 30 mars au 03 avril 2026

LUNDI 30 mars	MARDI 31 mars	MERCREDI 01 avril	JEUDI 02 avril	VENDREDI 03 avril
LE JOUR DU 				
Chou chinois	Salade de lentilles		 Salade de riz niçoise (haricots verts, tomate, olives)	Endives vinaigrette
Vinaigrette				Vinaigrette terroir (huile d'olive, balsamique)
 <i>Quenelles nature sauce Mornay (crème, emmental)</i>	<i>Cubes de saumon sauce orientale (tomate, épice paëlla, cannelle, raisin, pruneau et abricots secs)</i>		 Daube de bœuf provençale LR (champignon, olives, tomate, carotte, thym frais)	 <i>Filet de hoki à la crème</i>
Riz	Légumes tajine (carotte courgette céleri navet pois chiche poivron raisin et pruneaux secs)		 Colin mariné provençal	
Saint Nectaire 	Petit moulé nature		 Gratin du Sud (courgettes, tomates, crème, ail, basilic)	Coquillettes aux petits légumes (haricot vert, petit pois, navet, carotte)
Purée pomme abricot	Fruit 1 BIO 		 Bûchette mi-chèvre	Fromage frais nature et sucre
			 Gâteau de Provence amande citron	Fruit 1 BIO 



Produit BIO



Label Rouge



Issu des régions ultra-périphériques



Appellation d'Origine Protégée



Indication Géographique Protégée



Appellation d'Origine Contrôlée



Pêche responsable



Viande racée



Bleu Blanc Cœur



Spécialité du chef



Nouvelle recette



Plat durable



Viande d'origine Française



Production locale

Plat ou produit "ESSENTIEL"