

# MENU

**DU 13 AVRIL AU 17 AVRIL 2026**



**Tous nos plats sont majoritairement faits « MAISON »**

Légende :

**Composante Biologique**

**Composante biologique ET locale**

**Composante locale**

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Salade de <b>lentilles</b> et <b>quinoa</b></li> <li>• Gratin de <b>pommes de terre</b> et Reblochon</li> <li>• <b>Salade verte</b></li> <li>• <b>Yaourt</b></li> <li>• Découpe de <b>fruits de saison</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Carottes</b> râpées</li> <li>• Rôti de porc</li> <li>• Poêlée de <b>légumes</b> de saison</li> <li>• Crumble aux <b>fruits</b></li> </ul>	<p><b>GERS Ô MENU</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Flan aux légumes, chantilly agrume aneth</b></li> <li>• <b>Pavé de rumsteck</b></li> <li>• <b>Pommes</b> paillason et <b>carottes</b> glacées</li> <li>• <b>Panna cotta au miel gersoïis, streusel amande et fraise fraîche</b></li> <li>• <b>Pain</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Salade composée</li> <li>• <b>Pâtes</b> à la carbonara</li> <li>• <b>Salade verte</b></li> <li>• Fromage</li> <li>• Découpe de <b>fruit de saison</b></li> <li>• <b>Pain</b></li> </ul>

**Sous réserve de modification**

La Secrétaire générale

Le Principal

Sandrine DUSSAC

Vianney GUILLEMET