

# S E M A I N E D U 13 A U 17 AVRIL 2026

	Fruits, légumes crus	Fruits, légumes cuits	Féculents	Produits laitiers	Viandes, poissons, œufs
		<b>MENU VEGETARIEN</b>		<b>Aveyron dans l'assiette</b>	
	lundi 13	mardi 14	mercredi 15	jeudi 16	vendredi 17
<b>Entrée</b>	Salade de pâtes Salade de riz	Betteraves rouges Haricots beurre	Quiche aux poireaux maison	Salade avec saucisse sèche de l'Aveyron	Carottes râpées Tomates
<b>Plat</b>	Cordon bleu Haricots verts Bio	Tortellinis au fromage	Steak haché Bio Épinards	Hachis parmentier maison	Saucisse de porc locale Lentilles Bio de Baraqueville
<b>Dessert</b>	Pomme locale	Petits suisses Fruit	Fromage Orange	Tarte à la flaune de brebis maison	Fromage Compote
<b>Entrée</b>	Pâté de campagne	Friand	Endives	Tomates	<b>DINER</b>
<b>Plat</b>	Filet de merlu Choux fleurs Bio	Escalope de veau Carottes sautées Bio	Boulette d'agneau Riz	Cuisse de poulet Pois cassés	
<b>Dessert</b>	Flamby	Panna cotta maison	Glace	Fromage Fruit	

**DINER**

Ce menu peut être changé en cas d'anomalies constatées sur tout produit, stockage, livraison, transformation ou modification de service. Le responsable de cuisine a, dans ces cas, toute latitude de remplacer un produit par un autre, afin de préserver le service rendu, dans les meilleures conditions d'hygiène et de sécurité. Les fiches techniques des produits servis, comprenant la liste des allergènes, sont à disposition au self.

La secrétaire générale

Fabienne Bouteille-Bonny

La Principale

Joëlle Lissorgues