



# Menus du 29 Mars au 02 Avril 2021

## Semaine 13

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Salade de Betterave rouge</li> <li>• Cuisse de Poulet</li> <li>• Pomme Duchesse</li> <li>• Yaourt nature sucré★ GAEC l'Esclancide</li> <li>• Pomme★ Producteurs Vaucluse</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pâtes en Salade</li> <li>• Steak de Thon MSC</li> <li>• Ratatouille</li> <li>• Bleu de la Nize★ GAEC Ressouche-Le Mazet</li> <li>• Orange</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Salade composée</li> <li>• Côte de porc★ Bousquet viandes</li> <li>• Purée</li> <li>• Plateau de Fromage★</li> <li>• Panier de fruits</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Œuf Mimosas ★ Maison Delcros</li> <li>• Gigot d'Agneau BIO★ Brebis BIO d'Aveyron</li> <li>• Flageolets</li> <li>• Tome Fruitée★ GAEC Ressouche-Le Mazet</li> <li>• Nid de Pâques</li> </ul> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pizza</li> <li>• Lieu Noir Meunière MSC</li> <li>• Haricot vert</li> <li>• Faisselle★ Duo Lozère</li> <li>• Salade de fruits frais</li> </ul>



La farine **BIO** utilisée pour la confection du pain « la Méjanette » est issue du Moulin de la Borie sur le Causse Méjean.

La Gestionnaire,  
V. AMBERT

Le Principal,  
C. BARRAL