

Menus du 30 mars au 30 avril 2026
Menu Vert Poly-allergénique : sans œuf, poisson, crustacé, mollusque, arachide,
fruit à coque, sésame, lupin

Contact
04 67 43 47 69

Tous les jours le pain est BIO, solidaire et local

Date	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 14 Du 30 mars au 3 avril C8 S1	<u>Menu végétarien</u> Salade de pois chiche Couscous de légumes Semoule Yaourt nature BIO  (Sucre proposé à part) Langue de chat	Salade de riz Blanquette de veau Carottes en persillade Brie BIO  Fruit de saison BIO 	Salade verte de saison Raviolis de bœuf à la tomate Emmental râpé BIO Crème à la vanille G : Palmier/ Yaourt nature sucré	Salade de blé Sauté de dinde à la crème Printanière de légumes Gouda IGP  Fruit de saison BIO 	Céleri vinaigrette Steak haché de bœuf à la catalane Riz créole de Camargue IGP Yaourt BIO à la vanille
Semaine 15 Du 6 avril au 10 avril C8 S2	Jour Férié - 6 avril Lundi de Pâques	Betterave et maïs Cordon bleu de dinde Pâtes et fondue de poireaux Fromage blanc nature BIO (miel proposé à part) Chocolats de Pâques	Pizza au fromage (bande) Jambon Duo de choux BIO au gratin Fruit de saison SP: Jambon de dinde	<u>Menu à thème "Bourgogne"</u> <u>proposé par le conseil municipal</u> <u>des jeunes de Mireval</u> Bœuf BIO ou Aubrac Bourguignon Riz créole Brillat Savarin Compote de fruit	Salade de perles sans surimi Poulet rôti Poêlée de légumes aux lardons Babybel Fruit de saison BIO
Semaine 16 Du 13 avril au 17 avril C8 S3	<u>Menu végétarien</u> Chili sans viande Riz créole de Camargue IGP Liégeois chocolat Fruit de saison BIO	Macaronade de bœuf BIO Penne Emmental râpé Fruit de saison BIO	Taboulé Cordon bleu de dinde Brocolis sautés Fromage blanc nature sucré	Carottes BIO râpées Poulet rôti Purée de pomme de terre Le lozère BIO Compote Fruit	Pizza Saucisse fumée Lentilles cuisinées Fruit de saison BIO SP VERT : Paupiette de veau Lentilles cuisinées sans lardon
Semaine 17 Du 20 avril au 24 avril Vacances scolaires C8 S4	Haricots verts en salade Spaghettis à la bolognaise Emmental râpé Fruit de saison BIO	Concombre vinaigrette Poulet rôti LR Purée de carottes BIO Petits suisses nature sucrés	Tajine de mouton aux pruneaux Semoule BIO Chanteneige Fruit de saison	Betteraves et maïs Lasagnes aux épinards BIO Yaourt aromatisés Fruit de saison BIO	<u>Menu végétarien</u> Salade de pomme de terre PLAT Ratatouille Port salut Gâteau fourré au chocolat
Semaine 18 Du 27 avril au 30 avril Vacances scolaires C8 S5	Salade de pâtes repas Cordon bleu Yaourt vanille BIO Fruit de saison	Taboulé Steak haché de bœuf BIO Carottes BIO vichy Six de Savoie Fruit de saison	Pâté de campagne Emincé de dinde à la crème Petits pois BIO Vache qui rit Fruit de saison SP VERT: Pizza Petits pois BIO sans lardon	Pamplémousse et sucre Sauté de veau aux olives Polenta Yaourt brassé nature sucré BIO	Jour Férié - 1er Mai Fête du Travail

SV : Sans Viande - SP : Sans Porc - LR : Label Rouge - AOC/AOP : Appellation d'Origine Contrôlée/Protégée - BIO : Produit issu de l'agriculture Biologique - MSC : Label pêche durable - IGP : Indication géographique protégée



produits subventionnés par l'aide de l'UE à destination des écoles

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des effectifs et/ou des approvisionnements