



























AVRIL 2026:

LUNDI 23 MARS	MARDI 24 MARS	JEUDI 26 MARS	VENDREDI 27 MARS
	Pizza au fromage 	Carottes rapées à la Coréenne 	
		Sauté de boeuf aux olives 	
<i>Bolognaise de lentilles vertes Bio</i>	<i>Filet de poisson persillé</i> 	<i>Filet de poisson à la tomates et olives</i> 	<i>Mafé de légumes et pois chiche Bio</i>
Macaroni semi-complète Bio 	Gratin de salsifis et pommes de terre	Purée de pommes de terre	Blé pilaf
Croc lait Bio  		Fromage blanc fermier Bio de Région  	Tomme de Savoie IGP 
Purée de pommes bananes	Ananas	Confiture de fraises de Région 	Pomme Bio  

SEMAINE VILLEURBANNE A TABLE : ANTIGASPI

LUNDI 30 MARS	MARDI 31 MARS	JEUDI 2 AVRIL	VENDREDI 3 AVRIL
Salade de haricots verts	Salade de brocolis aux graines de courges Bio	Salade verte 	Radis beurre et pesto de fanes de radis 
		Filet de poulet sauce forestière 	
<i>Blanquette du potager (avec courge)</i>	<i>Curry de pois chiches et légumes</i>	<i>Filet de poisson sauce forestière</i> 	<i>Filet de poisson, chapelure</i> 
Riz pilaf	Semoule	Carottes persillées 	Chou-fleur à la béchamel Bio 
	Fourme de Montbrison AOP  	Buchette lait mélange	
Fruit de saison	Pomme Bio   	Mousse au chocolat au jus de pois chiches, maison	Carrot cake maison + Lapin chocolat



Issu de pêche durable



Transformé en France



Cultivé/élevé en France



Lait français



Aide UE à destination des écoles



Produit à haute valeur environnementale



Approvisionnement local

Produit issu de l'agriculture biologique

bonnes
VACANCES!