

Les labels seront visibles sur vos menus selon la légende suivante



Les produits : **AOP**



Les produits : **IGP**



Les produits : **Label Rouge**



Les produits : **Locaux**



Les produits : **HVE**



Les produits : **BIO**



Les produits : **MSC**

Semaine 17

Lundi

20/04/2026

Feuille de chêne locale
aux croûtons
vinaigrette balsamique

Gaspacho de petits
pois à la menthe

Sauté de veau aux
oignons

Carottes fraîches des
Landes en persillade

Polenta crémeuse

Gouda

Gâteau au yaourt du
chef aux pépites de
chocolat

Fruit frais de saison

Mardi

21/04/2026

Paëlla du chef
(volaille locale)

Bûche de chèvre

Fruit frais HVE du
moment

Mercredi

22/04/2026

Jeudi

23/04/2026

Taboulé du chef

Radis croq'sel & micro
beurre

Pièce de rôti de porc
local au jus

Courgettes en
persillade

Gnocchi à poêler

Bûche du Pilat

Velouté fruit

Compote
pomme/fraise

Vendredi

24/04/2026

Mousse de foie & ses
condiments

Champignons frais
vinaigrette citronnée

Pavé de saumon sauce
beurre blanc

Bolognaise végétale

Tagliatelles

Fondue d'épinards

Edam

Salade de fruits frais

Crème dessert caramel

Semaine 18

Lundi

27/04/2026

Salade d'haricots
blancs à la marocaine

**Julienne de carottes
fraîches** des Landes
vinaigrette maltaise

Pièce de rôti de bœuf

Haricots verts en
persillade

Coquillettes HVE au
beurre

Chèvre

**Fruit frais du
printemps** HVE

Mousse au chocolat

Mardi

28/04/2026

Tortilla du chef aux
pommes de terre
fraîches locales

Salade verte fraîche
locale vinaigrette

Mimolette

Crème dessert vanille

Mercredi

29/04/2026

Jeudi

30/04/2026

Pêche au thon

Salade de tomates,
avocat & basilic

Poulet local du chef
au miel

Farfalles HVE

Carottes fraîches des
Landes glacées

Tomme grise

Petit pot de crème
caramel beurre salé

Fruit frais de saison

Vendredi

01/05/2026

FERIE