



# Menu

Du 21 au 25 avril 2025



SCOLAIRES SYM PM

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|-------|-------|----------|-------|----------|
|-------|-------|----------|-------|----------|

|       |                                                                                         |                    |                                           |                                       |
|-------|-----------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|-------------------------------------------|---------------------------------------|
|       | Betteraves vinaigrette                                                                  | Endives aux pommes | Salade iceberg et croûtons                | Carottes râpées, vinaigrette antilles |
|       | Sauté de veau sauce bobotie (tomate, abricot sec, cumin, cannelle, curry, raisins secs) | Saucisse Catalane  |                                           | Aiguillettes de colin pané et citron  |
| FERIE | Pommes rissolées                                                                        | Aligot             | Pâtes farcies au fromage sauce à la crème | Ratatouille fraîche                   |
|       | Yaourt aromatisé de Cerdagne                                                            | Petit moulé nature | Fromage frais aux fruits                  | Camembert                             |
|       |                                                                                         | Compote de pomme   | Fruit de saison<br>Fruit de saison        | Cake à la mangue                      |



Production locale  
Viande racée  
Spécialité du chef



Produits BIO  
Label Rouge  
Viande d'origine Française



Bleu blanc cœur  
Pêche responsable  
Région Ultra Périphérique



Nouvelles recettes  
Appellation d'origine contrôlée



Appellation d'Origine Protégée  
Indication Géographique Protégée