



Déjeuner

lun. 27/04

mar. 28/04

mer. 29/04

jeu. 30/04

Entrée

Carottes râpées



Salade de maïs



Samoussa aux légumes

Salade de tomate



Plat

Lasagnes de bœuf



Nugget's de filet de poulet bio



Haricots verts bio



Riz à l'indienne

Filet de colin meunière



Pommes vapeur



Plat de substitution

Lasagnes ricotta épinards

Crispy d'or

Escalope de volaille panée

Fromage

Rondelé nature



Emmental



Saint Paulin bio



Tomme catalane AOP à la coupe



Dessert

Compote pomme poire



Fruit de saison bio



Crème dessert vanille bio




Croisillon abricot

Toutes nos préparations contiennent sous forme d'ingrédients ou de traces les allergènes suivants :
céréales à base de gluten, crustacés, œufs, poissons, arachide, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites, mollusques, lupin.
Les viandes proviennent de bêtes, nées, élevées, abattues et découpées en France ou UE.
Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement.

: Certification environnementale niveau 2
 : Viandes de France
 : Origine France
 : Haute Valeur Environnementale
 : Produit issu de l'agriculture biologique
 : Pêche Durable
 : Appellation d'Origine Protégée













Déjeuner


















	lun. 04/05	mar. 05/05	mer. 06/05	jeu. 07/05
Entrée	Betteraves bio  	Salade verte mélangée 	Taboulé	Salade de tomate 
Plat	Quenelles natures bio  Sauce tomate bio  Riz pilaf bio 	Raviolis au bœuf Sauce normande	Batonnets de colin  Carottes vichy 	Rôti de porc LR  Sauce au curry Semoule
Plat de substitution		Raviolis ricotta épinards	Escalope de volaille panée	Omelette à l'espagnole
Fromage	Cantal AOP à la coupe  	Yaourt nature bio  	Saint moret 	Camembert 
Dessert	Crème dessert caramel  	Fruit de saison 	Fruit de saison HVE 	Yaourt aromatisé fraise 

Toutes nos préparations contiennent sous forme d'ingrédients ou de traces les allergènes suivants :
céréales à base de gluten, crustacés, œufs, poissons, arachide, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites, mollusques, lupin.
Les viandes proviennent de bêtes, nées, élevées, abattues et découpées en France ou UE.







Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement.

 : Produit issu de l'agriculture biologique  : Origine France  : Appellation d'Origine Protégée  : Commerce équitable  : Fruits et légumes de saison  : Pêche Durable  : Certification environnementale niveau 2  : Haute Valeur Environnementale  : Label Rouge  : Viandes de France

Déjeuner

	lun. 11/05	mar. 12/05	mer. 13/05
Entrée	Céleri rémoulade 	Carottes râpées 	Salade de tomate 
Plat	Boulettes de porc bio Aux olives Penne bio  	Parmentier de Colin 	Cuisse de poulet Boullgour et pois chiches bio 
Plat de substitution	Boulettes végétales	Hachis parmentier 	Filet de colin Sauce vierge 
Fromage	Le carré président bio 	Petit suisse 	Coulommiers bio  
Dessert	Crème dessert vanille bio  	Fruit de saison bio 	Compote pomme poire 

Toutes nos préparations contiennent sous forme d'ingrédients ou de traces les allergènes suivants :
 céréales à base de gluten, crustacés, œufs, poissons, arachide, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites, mollusques, lupin.
 Les viandes proviennent de bêtes, nées, élevées, abattues et découpées en France ou UE.
 Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement.

 : Certification environnementale niveau 2  : Produit issu de l'agriculture biologique  : Origine France  : Pêche Durable  : Viandes de France  : Haute Valeur Environnementale



Déjeuner

	lun. 18/05	mar. 19/05	mer. 20/05	jeu. 21/05	ven. 22/05
Entrée	Salade de maïs bio 	Salade de tomate 	Salade coleslaw	Oeuf dur 	Mini nems aux légumes
Plat	Nugget's de filet de poulet bio Purée crécy bio 	Lasagnes de bœuf 	Paupiette de veau Sauce provençale Papillons bio 	Aioli de colin Légumes vapeur Pommes vapeur 	Riz cantonnais s/jambon bio
Plat de substitution	Filet de colin pané 	Lasagnes ricotta épinards	Paupiette de poisson Sauce ciboulette	Filet de poulet 	Filet de colin Sauce chinoise
Fromage	Brie bio 	Yaourt nature bio 	Saint nectaire 	Bûchette de chèvre à la coupe	Edam bio
Dessert	Flan bio au chocolat 	Purée pomme abricot 	Fruit de saison bio 	Tarte tropézienne	Ananas au sirop

Toutes nos préparations contiennent sous forme d'ingrédients ou de traces les allergènes suivants :
céréales à base de gluten, crustacés, œufs, poissons, arachide, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites, mollusques, lupin.
Les viandes proviennent de bêtes, nées, élevées, abattues et découpées en France ou UE.
Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement.

: Produit issu de l'agriculture biologique : Pêche Durable : Origine France : Viandes de France : Haute Valeur Environnementale : Appellation d'Origine Protégée : Certification environnementale niveau 2





Déjeuner

	mar. 26/05	mer. 27/05	jeu. 28/05	ven. 29/05
Entrée	Carottes râpées 	Salade de tomate 	Batavia	Betteraves bio  
Plat	Boulettes de dinde  Au jus Polenta	Filet de colin  Sauce vierge Ebly bio 	Hachis parmentier 	Croustillant au fromage bio  Coquillettes bio 
Plat de substitution	Boulettes végétales	Steak haché de veau Sauce forestière	Parmentier de Colin 	
Fromage	Emmental 	Petit suisse sucré 	Tomme catalane AOP à la coupe 	Saint Paulin bio  
Dessert	Riz au lait	Purée de pomme bio  	Flan pâtissier	Fruit de saison bio 

Toutes nos préparations contiennent sous forme d'ingrédients ou de traces les allergènes suivants :
céréales à base de gluten, crustacés, œufs, poissons, arachide, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites, mollusques, lupin.
Les viandes proviennent de bêtes, nées, élevées, abattues et découpées en France ou UE.

Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement.

 : Certification environnementale niveau 2  : Viandes de France  : Origine France  : Pêche Durable  : Produit issu de l'agriculture biologique  : Appellation d'Origine Protégée

