

















Déjeuner

	lun. 30/03	mar. 31/03	mer. 01/04	jeu. 02/04	ven. 03/04
Entrée	Carottes râpées 	Salade de maïs et betteraves bio 	Salade coleslaw	Salade verte mélangée Croutons 	Macédoine au surimi
Plat	Pané de blé épinards Brocolis sautés	Chili con carne bio Riz pilaf bio  	Nugget's de filet de poulet Carottes sautées 	Hachis parmentier 	Calamars à la romaine Galette de pommes de terre
Plat de substitution		Filet de colin  Sauce tomate	Batonnets de colin 	Parmentier de Colin 	Nugget's de blé
Fromage	Rondelé nature bio 	Emmental bio  	Saint paulin	Tomme catalane AOP à la coupe 	Kiri bio  
Dessert	Yaourt vanille bio  	Fruit de saison bio 	Purée pomme abricot 	Flan bio au caramel  	Muffin aux pépites de chocolat Oeuf de pâques

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  : Haute Valeur Environnementale  : Viandes de France  :

Appellation d'Origine Protégée

Déjeuner

mar. 07/04

mer. 08/04

jeu. 09/04

ven. 10/04

Entrée

Taboulé

Céleri rémoulade



Betteraves bio



Pizza royale

Plat

Rôti de porc LR
Lentilles cuisinées



Paupiette de dinde
Semoule

Raviolis aux légumes bio



Filet de colin
Sauce au beurre blanc
Epinards branches à la crème



Plat de substitution

Filet de colin
Sauce moutarde



Paupiette de poisson

Steak haché de veau
Au jus

Fromage

Saint moret bio



Camembert bio



Yaourt nature bio



Vache qui rit bio



Dessert

Crème dessert chocolat bio



Fruit de saison bio



Fruit de saison bio



Purée pomme abricot 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.

: Label Rouge : Viandes de France : Origine France : Certification environnementale niveau 2 : Pêche Durable : Produit issu de l'agriculture biologique

Déjeuner

	lun. 13/04	mar. 14/04	mer. 15/04	jeu. 16/04	ven. 17/04
Entrée	Croisillon à l'emmental	Carottes râpées 	Salade piémontaise à l'oeuf	Oeuf dur bio 	Salade de pois chiches
Plat	Jambon blanc Purée de courgettes 	Rôti de dinde Brocolis sautés	Cordon bleu Petits pois à la française 	Bolognaise de lentilles bio Coquillettes bio 	Parmentier de Colin
Plat de substitution	Filet de colin Sauce moutarde	Omelette nature 	Crispy d'or	Hachis parmentier 	
Fromage	Le carré président bio 	Petit suisse bio sucré 	Coulommiers bio à la coupe 	Chanteneige bio 	Taleggio AOP à la coupe
Dessert	Purée pomme banane bio 	Banane 	Petits suisses aromatisés bio 	Yaourt aromatisé bio 	Fruit de saison HVE

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.

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



Déjeuner

	lun. 20/04	mar. 21/04	mer. 22/04	jeu. 23/04	ven. 24/04
Entrée	Saucisson	Tartinade de petits pois à la menthe	Betteraves bio  	Salade de tomate 	Salade verte mélangée 
Plat	Brouillade d'oeufs Pommes rosties	Poulet rôti Légumes couscous	Panier au fromage bio Purée de légumes bio  	Riz aux petits légumes et porc sauce barbecue	Fricassée de colin  Sauce tomate
Plat de substitution		Filet de colin  Sauce citron		Riz aux petits légumes	Steak haché de veau Sauce pizzaiolo
Fromage	Brie bio 	Yaourt nature bio  	Gouda bio  	Edam	Saint nectaire 
Dessert	Fruit de saison HVE 	Ananas au sirop	Fruit de saison bio 	Flamby	Purée pomme abricot 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.

 : Produit issu de l'agriculture biologique  : Haute Valeur Environnementale  : Pêche Durable  : Origine France  : Appellation d'Origine Protégée











Déjeuner

	lun. 27/04	mar. 28/04	mer. 29/04	jeu. 30/04
Entrée	Carottes râpées 	Salade de maïs bio 	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 bio 	Emmental bio  	Saint Paulin bio  	Tomme catalane AOP à la coupe 
Dessert	Compote pomme poire bio 	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  : Produit issu de l'agriculture biologique  : Origine France  : Pêche Durable  : Appellation d'Origine Protégée

