



Déjeuner

	lun. 31/03	mar. 01/04	mer. 02/04	jeu. 03/04	ven. 04/04
Entrée	Carottes râpées bio 	Salade de maïs bio 	Betteraves 	Salade verte Toast de chèvre	Macédoine de légumes
Plat	Pané de blé épinards Brocolis sautés	Chili con carne bio Riz pilaf bio 	Nugget's de filet de poulet Carottes sautées bio 	Hachis parmentier 	Bolo'thon Spaghettis bio
Plat de substitution		Haricots rouges façon chili	Batonnets de colin 	Parmentier de Colin 	Farce bolognaise
Fromage	Rondelé nature bio 	Emmental bio à la coupe 	Saint paulin		Petit suisse sucré
Dessert	Yaourt vanille bio	Fruit de saison bio 	Purée pomme abricot bio 	Flamby	Banane

Produit local issu des départements : 04, 05, 06, 13, 83, 84, 73, 07, 26, 30, 38, 2A, 2B. Italie (Piemont, Ligurie), selon la définition du référentiel Ecocert "En Cuisine"

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 : Certification environnementale niveau 2 : Pêche Durable : Viandes de France : Région Ultra Périphérique





Déjeuner

	lun. 07/04	mar. 08/04	mer. 09/04	jeu. 10/04	ven. 11/04
Entrée	Saucisson	Salade coleslaw	Betteraves bio  	Oeuf dur 	Pizza royale
Plat	Œuf brouillé Galette de pommes de terre	Raviolis au bœuf   Sauce normande	Rôti de porc bio   Sauce dijonnaise Lentilles bio au jus 	Croque fromage Haricots verts 	Filet de colin  Sauce vierge Courgettes sautées
Plat de substitution		Raviolis ricotta épinards	Filet de colin  Sauce moutarde		Steak haché de veau Au jus
Fromage	Cantal à la coupe  	Saint moret bio  	Camembert bio à la coupe  	Yaourt nature bio  	Vache qui rit bio  
Dessert	Purée de pomme bio  	Crème dessert chocolat 	Fruit de saison bio 	Madeleine bio 	Fruit de saison 

Produit local issu des départements : 04, 05, 06, 13, 83, 84, 73, 07, 26, 30, 38, 2A, 2B. Italie (Piemont, Ligurie), selon la définition du référentiel Ecocert "En Cuisine"
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.

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





Déjeuner

	lun. 14/04	mar. 15/04	mer. 16/04	jeu. 17/04	ven. 18/04
Entrée	Salade de haricots verts 	Salade de lentilles	Paté de foie	Salade de tomate bio 	Salade de pois chiches
Plat	Jambon blanc Purée de pommes de terre	Roti de dinde Brocolis sautés	Cordon bleu de dinde Petits pois 	Raviolis ricotta épinards bio 	Fricassée de colin Sauce tomate Riz pilaf bio
Plat de substitution	Filet de colin pané 	Omelette nature 	Crispy d'or		Boulettes végétales
Fromage	Le carré président bio 	Petit suisse sucré 	Coulommiers bio à la coupe 	Chanteneige bio 	Taleggio AOP à la coupe
Dessert	Purée pomme banane 	Banane 	Petits suisses aromatisés 	Galette bretonne bio 	Fruit de saison

Produit local issu des départements : 04, 05, 06, 13, 83, 84, 73, 07, 26, 30, 38, 2A, 2B. Italie (Piemont, Ligurie), selon la définition du référentiel Ecocert "En Cuisine"
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.

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





Déjeuner

mar. 22/04
PâQUES

mer. 23/04

jeu. 24/04

ven. 25/04

Entrée

Taboulé bio



Betteraves



Salade de tomate



Salade verte



Plat

Cuisse de poulet rôti bio



Haricots verts bio



Boulettes de soja
Sauce tomate
Purée de légumes bio



Riz aux petits légumes et porc sauce
barbecue

Parmentier de Colin



Plat de substitution

Filet de colin



Sauce citron

Riz aux petits légumes à l'oeuf

Hachis parmentier



Fromage

Vache qui rit bio



Bûchette de chèvre à la coupe

Camembert bio à la coupe



Saint Nectaire à la coupe



Dessert

Ile flottante
Oeuf en chocolat

Kiwi bio



Flamby

Purée pomme abricot



Produit local issu des départements : 04, 05, 06, 13, 83, 84, 73, 07, 26, 30, 38, 2A, 2B. Italie (Piemont, Ligurie), selon la définition du référentiel Ecocert "En Cuisine"

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 : Viandes de France : Pêche Durable : Origine France : Certification environnementale niveau 2 : Appellation d'Origine Protégée

Haute Valeur Environnementale





Déjeuner

	lun. 28/04	mar. 29/04	mer. 30/04	ven. 02/05
Entrée	Carottes râpées bio 	Rillettes de thon	Samoussa aux légumes	Salade de tomate 
Plat	Lasagnes de bœuf	Nugget's de filet de poulet bio  Ratatouille	Curry à l'indienne	Filet de colin meunière  Courgettes sautées
Plat de substitution	Lasagnes ricotta épinards	Crispy d'or		Escalope de volaille panée
Fromage	Rondelé nature bio 	Emmental bio  	Saint Paulin bio  	Fromage blanc bio  
Dessert	Purée pomme poire bio 	Yaourt citron fraise bio  	Crème dessert vanille bio 	Fruit de saison 

Produit local issu des départements : 04, 05, 06, 13, 83, 84, 73, 07, 26, 30, 38, 2A, 2B. Italie (Piemont, Ligurie), selon la définition du référentiel Ecocert "En Cuisine"
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  : Pêche Durable  : Fruits et légumes de saison

