









Déjeuner

	mar. 02/04	mer. 03/04	jeu. 04/04	ven. 05/04
Entrée	Salade de maïs	Salade de tomate 	Carottes râpées	Betteraves  
Plat	Emincé de volaille  Sauce crème Riz pilaf bio   	Chipolatas grillées Haricots blancs cuisinés	Boulettes végétales Sauce à l'orientale Semoule bio 	Parmentier de Colin 
Plat de substitution	Filet de colin  Sauce crème	Pané de blé		Hachis parmentier 
Fromage	Rondelé nature bio 	Emmental bio à la coupe 	Petit suisse sucré 	Brie bio à la coupe  
Dessert	Yaourt citron fraise bio 	Purée pomme abricot bio 	Fruit de saison HVE 	Crêpe nature

Nos préparations peuvent contenir les allergènes (ou traces) 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  : Produit issu de l'agriculture biologique  : Indication Géographique Protégée  : Origine France  : Pêche Durable  : Haute Valeur Environnementale  : Certification environnementale niveau 2



Déjeuner

	lun. 08/04	mar. 09/04	mer. 10/04	jeu. 11/04	ven. 12/04
Entrée	Salade verte mélangée bio  	Pâté de foie  Cornichon	Taboulé	Oeuf dur 	Pizza royale
Plat	Nugget's de filet de poulet bio  Petits pois bio 	Raviolis au bœuf	Rôti de porc  Sauce dijonnaise Lentilles bio au jus 	Steak haché végétal Haricots verts bio persillés 	Filet de colin  Sauce vierge Courgettes sautées
Plat de substitution	Nugget's de poisson	Raviolis ricotta épinards	Filet de colin  Sauce moutarde	Steak haché de veau	
Fromage	Gouda bio  	Saint Nectaire à la coupe  	Camembert 	Fromage blanc bio  	Yaourt nature bio  
Dessert	Purée de pomme bio  	Crème dessert chocolat 	Fruit de saison bio  	Madeleine	Banane 

Nos préparations peuvent contenir les allergènes (ou traces) 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  : Viandes de France  : Pêche Durable  : Fruits et légumes de saison  : Région Ultra

Périphérique

Déjeuner

lun. 15/04

mar. 16/04

mer. 17/04

jeu. 18/04

ven. 19/04

Entrée

Salade de haricots verts

Taboulé

Saucisson
Beurre

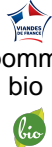
Salade verte mélangée bio



Salade de pois chiches

Plat

Jambon blanc
Purée de pommes de terre
bio



Rôti de dinde
Brocolis sautés bio



Cordon bleu de dinde
Pommes crispy



Tortellini ricotta épinards bio
Emmental rapé bio



Fricassée de colin
Sauce tomate
Riz pilaf



Plat de substitution

Filet de colin
Sauce crème



Nugget's de poisson

Crispy d'or

Boulettes végétales
Sauce tomate

Fromage

Brie à la coupe

Chanteneige



Coulommiers à la coupe



Yaourt nature bio



Saint moret bio



Dessert

Purée pomme banane



Banane



Petits suisses aromatisés bio



Gâteau anniversaire

Fruit de saison HVE



Nos préparations peuvent contenir les allergènes (ou traces) 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 : Produit issu de l'agriculture biologique : Pêche Durable : Haute Valeur Environnementale : Origine France : Région Ultra Périphérique



Déjeuner

	lun. 22/04	mar. 23/04	mer. 24/04	jeu. 25/04	ven. 26/04
Entrée	Salade coleslaw	Betteraves  	Salade de tomate 	Macédoine de légumes bio 	Salade verte 
Plat	Sauce carbonara Papillons 	Cuisse de poulet  Semoule	Tortilla de pommes de terre Carottes jeunes bio 	Lasagnes aux légumes bio 	Batonnets de colin  Ebly aux petits légumes
Plat de substitution	Sauce napolitaine	Filet de colin  Sauce citron			Escalope panée
Fromage	Cantal AOP 	Vache qui rit bio  	Gouda	Emmental bio  	Le carré Président
Dessert	Fruit de saison HVE 	Yaourt aromatisé 	Fruit de saison bio  	Flan vanille caramel bio 	Purée pomme abricot 

Nos préparations peuvent contenir les allergènes (ou traces) 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.

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

