

Déjeuner

	mar. 02/04	mer. 03/04	jeu. 04/04	ven. 05/04
<b>Entrée</b>	Salade de maïs	Salade de tomate 	Carottes râpées	Betteraves 
<b>Plat</b>	Emincé de volaille  Sauce crème Riz pilaf bio 	Chipolatas grillées Haricots blancs cuisinés	Boulettes végétales Sauce à l'orientale Semoule bio 	Parmentier de Colin 
<b>Plat de substitution</b>	Filet de colin  Sauce crème	Pané de blé		Hachis parmentier 
<b>Fromage</b>	Rondelé nature bio 	Emmental bio à la coupe 	Petit suisse sucré 	Brie bio à la coupe 
<b>Dessert</b>	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
<b>Entrée</b>	Salade verte mélangée bio  	Pâté de foie  Cornichon	Taboulé	Oeuf dur 	Pizza royale
<b>Plat</b>	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
<b>Plat de substitution</b>	Nugget's de poisson	Raviolis ricotta épinards	Filet de colin  Sauce moutarde	Steak haché de veau	
<b>Fromage</b>	Gouda bio  	Saint Nectaire à la coupe  	Camembert 	Fromage blanc bio  	Yaourt nature bio  
<b>Dessert</b>	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
<b>Entrée</b>	Salade de haricots verts	Taboulé	Saucisson Beurre	Salade verte mélangée bio  	Salade de pois chiches
<b>Plat</b>	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
<b>Plat de substitution</b>	Filet de colin  Sauce crème	Nugget's de poisson	Crispy d'or		Boulettes végétales Sauce tomate
<b>Fromage</b>	Brie à la coupe	Chanteneige 	Coulommiers à la coupe 	Yaourt nature bio  	Saint moret bio  
<b>Dessert</b>	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
<b>Entrée</b>	Salade coleslaw	Betteraves  	Salade de tomate 	Macédoine de légumes bio 	Salade verte 
<b>Plat</b>	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
<b>Plat de substitution</b>	Sauce napolitaine	Filet de colin  Sauce citron			Escalope panée
<b>Fromage</b>	Cantal AOP 	Vache qui rit bio  	Gouda	Emmental bio  	Le carré Président
<b>Dessert</b>	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