

Déjeuner

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

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 : Appellation d'Origine Protégée



Déjeuner

	lun. 07/04	mar. 08/04	mer. 09/04	jeu. 10/04	ven. 11/04
Entrée	Saucisson	Salade coleslaw	Taboulé	Oeuf dur bio  	Pizza royale
Plat	Oeuf brouillé Galette de pommes de terre Carottes jaunes	Raviolis au bœuf   Sauce normande	Rôti de porc  Sauce dijonnaise Lentilles Brunoise de légumes	Croustillant au fromage bio  Haricots verts bio 	Filet de colin  Sauce vierge Courgettes sautées Riz pilaf
Plat de substitution		Raviolis ricotta épinards	Filet de colin  Sauce moutarde	Filet de colin  Sauce échalotes	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 bio  	Fruit de saison bio 	Madeleine bio 	Fruit de saison bio 

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



Déjeuner

	lun. 14/04	mar. 15/04	mer. 16/04	jeu. 17/04	ven. 18/04
Entrée	Salade de haricots verts 	Salade de lentilles	Pâté de foie 	Salade de tomate bio 	Salade de pois chiches
Plat	Jambon blanc Purée de pommes de terre	Rôti de dinde Brocolis sautés Penne	Cordon bleu Petits pois Pommes crispy	Raviolis ricotta épinards bio 	Fricassée de colin Sauce tomate Riz pilaf
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 bio 	Banane bio 	Petits suisses aromatisés bio 	Galette bretonne bio 	Fruit de saison bio

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



:

Région Ultra Périphérique : Appellation d'Origine Protégée

Déjeuner

mar. 22/04
PâQUES

mer. 23/04

jeu. 24/04

ven. 25/04

Entrée

Taboulé bio



Betteraves



Salade de tomate



Salade verte bio



Plat

Cuisse de poulet



Haricots verts bio



Boulettes de soja
Sauce tomate
Purée de légumes



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



Gouda bio



Camembert bio



Saint nectaire



Dessert

Ile flottante
Oeuf en chocolat

Kiwi bio



Flan vanille caramel bio



Purée pomme abricot bio



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

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
Pommes campagnardes

Curry à l'indienne

Filet de colin meunière

Courgettes sautées
Riz pilaf

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 bio

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