

Déjeuner

mar. 02/04

jeu. 04/04

ven. 05/04

Entrée

Salade de maïs

Carottes râpées

Betteraves



Plat

Emincé de volaille



Sauce crème
Riz pilaf bio

Boulettes végétales
Sauce à l'orientale
Semoule bio



Parmentier de Colin



Plat de substitution

Filet de colin



Sauce crème

Hachis parmentier



Fromage

Rondelé nature bio



Petit suisse sucré



Brie bio à la coupe



Dessert

Yaourt citron fraise 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

jeu. 11/04

ven. 12/04

Entrée

Salade verte mélangée bio



Pâté de foie



Cornichon

Oeuf dur



Pizza royale

Plat

Nugget's de filet de poulet bio



Petits pois bio



Raviolis au bœuf

Steak haché végétal
Haricots verts bio persillés



Filet de colin



Sauce vierge
Courgettes sautées

Plat de substitution

Nugget's de poisson

Raviolis ricotta épinards

Steak haché de veau

Fromage

Gouda bio



Saint Nectaire à la coupe



Fromage blanc bio



Yaourt nature bio



Dessert

Purée de pomme bio



Crème dessert chocolat



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
 : Pêche Durable
 : Région Ultra Périphérique



Déjeuner

lun. 15/04

mar. 16/04

jeu. 18/04

ven. 19/04

Entrée

Salade de haricots verts

Taboulé

Salade verte mélangée bio



Salade de pois chiches

Plat

Jambon blanc



Purée de pommes de terre bio



Rôti de dinde



Brocolis sautés bio



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

Boulettes végétales
Sauce tomate

Fromage

Brie à la coupe

Chanteneige



Yaourt nature bio



Saint moret bio



Dessert

Purée pomme banane



Banane



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	jeu. 25/04	ven. 26/04
Entrée	Salade coleslaw	Betteraves  	Macédoine de légumes bio 	Salade verte 
Plat	Sauce carbonara Papillons 	Cuisse de poulet  Semoule	Lasagnes aux légumes bio 	Batonnets de colin  Ebyly aux petits légumes
Plat de substitution	Sauce napolitaine	Filet de colin  Sauce citron		Escalope panée
Fromage	Cantal AOP 	Vache qui rit bio  	Emmental bio  	Le carré Président
Dessert	Fruit de saison HVE 	Yaourt aromatisé 	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