

Déjeuner

	lun. 31/03	mar. 01/04	jeu. 03/04	ven. 04/04
<b>Entrée</b>	Carottes râpées bio 	Salade de maïs bio 	Salade verte  Toast de chèvre	Macédoine de légumes
<b>Plat</b>	Pané de blé épinards Brocolis sautés	Chili con carne bio  Riz pilaf bio 	Hachis parmentier 	Bolo'thon Spaghettis bio 
<b>Plat de substitution</b>		Haricots rouges façon chili	Parmentier de Colin 	Farce bolognaise
<b>Fromage</b>	Rondelé nature bio 	Emmental bio à la coupe 		Petit suisse sucré 
<b>Dessert</b>	Yaourt vanille bio	Fruit de saison 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 : Viandes de France : Pêche Durable : Région Ultra Périphérique

Déjeuner

lun. 07/04

mar. 08/04

jeu. 10/04

ven. 11/04

Entrée

Saucisson

Salade coleslaw

Oeuf dur



Pizza royale

Plat

Oeuf brouillé  
Galette de pommes de terre

Raviolis au bœuf  
 Sauce normande

Croque fromage  
Haricots verts

Filet de colin  
 Sauce vierge  
Courgettes sautées

Plat de substitution

Raviolis ricotta épinards

Steak haché de veau  
Au jus

Fromage

Cantal à la coupe

Saint moret bio

Yaourt nature bio

Vache qui rit bio

Dessert

Purée de pomme bio

Crème dessert chocolat

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 : Certification environnementale niveau 2 : Pêche Durable : Fruits et légumes de saison

Déjeuner

lun. 14/04

mar. 15/04

jeu. 17/04

ven. 18/04

Entrée

Salade de haricots verts



Salade de lentilles

Salade de tomate bio



Salade de pois chiches

Plat

Jambon blanc



Purée de pommes de terre

Roti de dinde  
Brocolis sautés

Raviolis ricotta épinards bio



Fricassée de colin



Sauce tomate  
Riz pilaf bio



Plat de substitution

Filet de colin pané



Omelette nature



Boulettes végétales

Fromage

Le carré président bio



Petit suisse sucré



Chanteneige bio



Taleggio AOP à la coupe



Dessert

Purée pomme banane



Banane



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 : Région Ultra Périphérique : Appellation d'Origine Protégée : Fruits et légumes de saison



Déjeuner

mar. 22/04  
PÂQUES

jeu. 24/04

ven. 25/04

Entrée

Taboulé bio



Salade de tomate



Salade verte



Plat

Cuisse de poulet rôti bio



Haricots verts 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



Camembert bio à la coupe



Saint Nectaire à la coupe



Dessert

Ile flottante  
Oeuf en chocolat

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 : Appellation d'Origine Protégée : Haute Valeur Environnementale



Déjeuner

lun. 28/04

mar. 29/04

ven. 02/05

Entrée

Carottes râpées bio



Rillettes de thon

Salade de tomate



Plat

Lasagnes de bœuf

Nugget's de filet de poulet bio



Filet de colin meunière



Ratatouille

Courgettes sautées

Plat de substitution

Lasagnes ricotta épinards

Crispy d'or

Escalope de volaille panée

Fromage

Rondelé nature bio



Emmental bio



Fromage blanc bio



Dessert

Purée pomme poire bio



Yaourt citron fraise 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