

Déjeuner

mar. 06/04

mer. 07/04

jeu. 08/04

ven. 09/04

Entrée

Carottes râpées

Salade de chou rouge



Betteraves bio



Macédoine au surimi

Plat

Escalope de poulet LR



Sauce crème

Petits pois à la française bio



Lasagnes



Quenelles nature bio



Sauce aurore bio



Riz pilaf bio



Filet de lieu frais



Sauce à l'Armoricaine

Pommes vapeur

Plat de substitution

Quiche au thon

Lasagnes aux légumes du soleil

Ratatouille

Fromage

Camembert bio



Six de savoie



Yaourt nature bio



Emmental bio à la coupe



Dessert

Compote pomme banane bio



Fromage blanc aromatisé



Fruit de saison bio



Tarte au chocolat
Oeuf de pâques

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.

La viande de boeuf provient de bêtes nées, élevées, abattues et découpées dans les pays suivants : France, Allemagne, Italie.

Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement.



: Label Rouge



: Produit issu de l'agriculture biologique



: Origine France



: Viandes de France



: Fruits et légumes de saison

: Poisson Frais



Déjeuner

	lun. 12/04	mar. 13/04	mer. 14/04	jeu. 15/04	ven. 16/04
Entrée	Mousse de foie Cornichon	Salade de coquillettes bio 	Céleri rémoulade	Salade verte mélangée bio 	Crêpe tomate mozzarella
Plat	Emincé de volaille LR Sauce provençale Carottes persillées	Steak haché de boeuf bio Sauce pizzaiolo bio Haricots verts bio persillés 	Rôti de porc LR Lentilles 	Galette végétale aux épinards Purée de patates douces	Filet de colin meunière Brocolis sautés
Plat de substitution	Semoule	Oeufs durs Sauce tomate	Pommes crispy	Omelette nature 	
Fromage	Brie bio à la coupe 	Vache qui rit bio 	Milanette	Cantal à la coupe 	Petit suisse
Dessert	Glace	Duo de fruits de saison 	Fruit de saison bio 	Compote pomme grenade	Fruit de saison

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.
La viande de boeuf provient de bêtes nées, élevées, abattues et découpées dans les pays suivants : France, Allemagne, Italie.
Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement.



: Label Rouge



: Viandes de France



: Produit issu de l'agriculture biologique



: Origine France



: Fait sur place



























: Fruits et légumes de saison









: Appellation d'Origine

Protégée : Pêche Durable

Déjeuner

	lun. 19/04	mar. 20/04	mer. 21/04	jeu. 22/04	ven. 23/04
Entrée	Carottes râpées bio  	Saucisson Beurre	Concombre vinaigrette	Salade de tomate bio  	Pizza royale
Plat	Légumes couscous Semoule bio  Aux pois chiches	Hachis parmentier bio  	Cuisse de poulet rôti LR  Printanière de légumes	Boulettes de bœuf bio   Sauce tomate bio  Papillons bio  Emmental rapé bio  	Filet de colin  Sauce Garibaldi Tian de courgettes
Plat de substitution		Hachis parmentier végétal aux lentilles	Croque fromage	Boulettes végétales	Tian de courgettes
Fromage	Petit sablé	Gouda bio à la coupe 	Petit bleu bio 	Chanteneige bio  	Yaourt nature bio  
Dessert	Yaourt nature bio   Miel	Fruit de saison bio  	Ananas au sirop	Petits suisses aromatisés bio  	Fruit de saison bio  

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.
La viande de boeuf provient de bêtes nées, élevées, abattues et découpées dans les pays suivants : France, Allemagne, Italie.
Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement.

 : Produit issu de l'agriculture biologique  : Origine France  : Viandes de France  : Fruits et légumes de saison  : Label Rouge  : Pêche Durable

Déjeuner

	lun. 26/04	mar. 27/04	mer. 28/04	jeu. 29/04	ven. 30/04
Entrée	Radis Beurre	Oeuf dur bio  	Salade verte mélangée bio  	Haricots verts en salade bio 	Taboulé
Plat	Jambon blanc  Purée de légumes	Nugget's de blé Épinards branche bio à la crème 	Rôti de boeuf  Pommes campagnardes	Raviolis aux épinards bio  Sauce tomate bio  Emmental rapé bio  	Batonnets de poisson et citron  Ratatouille
Plat de substitution	Tomate farcie végétale		Omelette nature 		Tortilla de pommes de terre
Fromage	Rondelé nature bio	Saint Paulin à la coupe 	Emmental bio  	Yaourt nature bio  	Saint Nectaire à la coupe  
Dessert	Compote pomme fraise bio 	Fruit de saison bio 	Crème dessert caramel 	Moelleux aux pommes bio 	Salade de fruits frais 

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.
La viande de boeuf provient de bêtes nées, élevées, abattues et découpées dans les pays suivants : France, Allemagne, Italie.
Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement.



: Viandes de France



: Produit issu de l'agriculture biologique



: Origine France



: Fruits et légumes de saison sur place



: Pêche Durable



: Appellation d'Origine Protégée



: Fait