

Déjeuner

lun. 30/03

mar. 31/03

mer. 01/04

jeu. 02/04

ven. 03/04
MENU DE PAQUES

Entrée

Carottes râpées



Salade de maïs et betteraves bio



Salade coleslaw

Salade verte mélangée



Macédoine au surimi

Croutons

Plat

Pané de blé épinards
Brocolis sautés
Pommes crispy

Chili con carne bio



Nugget's de filet de poulet
Carottes sautées



Petits pois à la française



Hachis parmentier



Calamars à la romaine
Galette de pommes de terre
Courgettes sautées

Plat de substi

Filet de colin



Batonnets de colin



Parmentier de Colin



Nugget's de blé

Sauce tomate

Saint Paulin bio



Tomme catalane AOP à la coupe



Kiri bio



Fromage

Rondelé nature bio



Emmental bio



Purée pomme abricot bio



Flan bio au caramel



Muffin aux pépites de chocolat
Oeuf de pâques

Dessert

Yaourt vanille bio



Fruit de saison bio



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.



: Certification environnementale niveau 2



: Produit issu de l'agriculture biologique



: Origine France



: Pêche Durable



: Viandes de France

: Appellation d'Origine Protégée

Déjeuner

mar. 07/04

mer. 08/04

jeu. 09/04

ven. 10/04

Entrée

Taboulé

Céleri rémoulade



Betteraves bio



Pizza royale

Plat

Rôti de porc LR



Lentilles cuisinées



Brunoise de légumes

Paupiette de dinde
Semoule
Haricots verts



Raviolis aux légumes bio



Filet de colin
Sauce au beurre blanc
Epinards branches à la crème



Riz pilaf

Plat de substitution

Filet de colin



Sauce moutarde

Paupiette de poisson

Camembert bio



Steak haché de veau
Au jus

Fromage

Saint moret bio



Fruit de saison bio



Yaourt nature bio



Vache qui rit bio



Dessert

Crème dessert chocolat bio



Fruit de saison bio



Purée pomme abricot bio



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.

: Label Rouge : Viandes de France : Origine France : Certification environnementale niveau 2 : Pêche Durable : Produit issu de l'agriculture biologique

Déjeuner

lun. 13/04

mar. 14/04

mer. 15/04

jeu. 16/04

ven. 17/04

Entrée

Croissillon à l'emmental

Carottes râpées



Salade piémontaise à l'oeuf

Oeuf dur bio



Salade de pois chiches



Plat

Jambon blanc



Purée de courgettes



Rôti de dinde



Brocolis sautés
Penne

Cordon bleu



Petits pois à la française



Carottes jeunes

Bolognaise de lentilles bio



Coquillettes bio



Parmentier de Colin



Plat de substitution

Filet de colin



Sauce moutarde

Omelette nature



Crispy d'or

Hachis parmentier



Fromage

Le carré président bio



Petit suisse bio sucré



Coulommiers bio à la coupe



Chanteneige bio



Taleggio AOP à la coupe



Dessert

Purée pomme banane bio



Banane



Petits suisses aromatisés bio



Yaourt aromatisé bio



Fruit de saison bio



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.



: Viandes de France



: Certification environnementale niveau 2



: Pêche Durable



: Produit issu de l'agriculture biologique



: Origine France



: Région Ultra Périphérique



:

Appellation d'Origine Protégée

Déjeuner

lun. 20/04

mar. 21/04

mer. 22/04

jeu. 23/04

ven. 24/04

Entrée

Saucisson

Tartinade de petits pois à la menthe

Betteraves bio



Salade de tomate



Salade verte mélangée



Plat

Brouillade d'oeufs
Pommes rosties
Chou romanesco

Poulet rôti
Légumes couscous
Semoule

Panier au fromage bio



Purée de légumes bio



Riz aux petits légumes et porc sauce barbecue

Fricassée de colin



Sauce tomate
Brunoise de légumes

Plat de substitution

Filet de colin



Sauce citron

Riz aux petits légumes

Steak haché de veau
Sauce pizzaiolo

Fromage

Brie bio



Yaourt nature bio



Gouda bio



Edam bio



Saint nectaire



Dessert

Fruit de saison bio



Ananas au sirop

Fruit de saison bio



Flan vanille bio



Purée pomme abricot bio



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



: Pêche Durable



: Origine France



: Appellation d'Origine Protégée