




























Déjeuner

	lun. 27/03	mar. 28/03	mer. 29/03	jeu. 30/03	ven. 31/03
Entrée	Crêpe au fromage	Carottes râpées bio  	Taboulé	Salade verte 	Rillettes de thon
Plat	Rôti de porc  Flageolets fondants  Carottes fondantes 	Spaghettis bio  Bolognaise de lentilles bio  Emmental rapé bio  	Tortilla de pommes de terre Haricots beurre Riz pilaf	Steak haché de boeuf  Pommes crispy Ratatouille	Parmentier de Colin  Julienne de légumes bio 
Plat de substitution	Pané de blé			Aiguillettes de blé et carottes	Hachis parmentier 
Fromage	Brie bio à la coupe  	Rondelé nature bio 	Gouda bio  	Mimolette bio 	Yaourt nature bio  
Dessert	Fruit de saison bio  	Compote de pomme bio  	Yaourt aromatisé bio  	Muffin aux pépites de chocolat	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.

Déjeuner

	lun. 03/04	mar. 04/04	mer. 05/04	jeu. 06/04	ven. 07/04
Entrée	Mousse de foie	Salade verte bio 	Carottes râpées	Betteraves 	Macédoine au surimi
Plat	Boulettes d'agneau Semoule Légumes couscous	Nugget's de filet de poulet bio Petits pois bio Carottes bio 	Chipolatas grillées Haricots blancs cuisinés Navets fondants 	Pané de blé Purée crécy Courgettes sautées	Quiche au saumon Brocolis sautés Riz basmati
Plat de substitution	Boulettes végétales	Nugget's de poisson	Omelette aux fines herbes 	Filet de poulet 	
Fromage	Petit suisse 	Emmental bio à la coupe 	Rondelé nature bio 	Vache qui rit bio 	Fromage blanc bio
Dessert	Fruit de saison bio 	Purée de pomme bio 	Yaourt au citron bio 	Fruit de saison bio 	Crêpe fourrée 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.

: Origine France : Produit issu de l'agriculture biologique : Fruits et légumes de saison : Certification environnementale niveau 2 : Viandes de France

Déjeuner

mar. 11/04

mer. 12/04

jeu. 13/04

ven. 14/04

Entrée

Rillettes de thon

Céleri rémoulade

Salade de tomate



Crêpe tomate mozzarella

Plat

Lasagnes



Rôti de porc



Lentilles bio cuisinées



Carottes bio



Haricots rouges façon chili
Riz
Fondue d'épinards



Filet de colin meunière



Haricots plats persillés



Ebly pilaf

Plat de substitution

Lasagnes aux épinards et ricotta

Pané de blé

Nugget's de filet de poulet

Fromage

Saint moret bio



Cantal AOP



Yaourt nature bio



Mini cabrette bio



Dessert

Yaourt vanille bio



Purée pomme banane bio



Gâteau anniversaire

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.



: Viandes de France



: Produit issu de l'agriculture biologique



: Origine France



: Appellation d'Origine Protégée



: Certification environnementale niveau 2



: Pêche Durable




























:






Fruits et légumes de saison



Déjeuner

	lun. 17/04	mar. 18/04	mer. 19/04	jeu. 20/04	ven. 21/04
Entrée	Taboulé	Saucisson Beurre	Pizza au fromage	Salade de lentilles aux échalotes	Laitue vinaigrette
Plat	Emincé de volaille  Sauce provençale Carottes sautées  Gnocchi à la romaine	Hachis parmentier 	Cuisse de poulet rôti bio  Haricots verts bio persillés  Pommes crispy	Sauce tomate Papillons  Emmental rapé	Blanquette de colin  Pommes vapeur  Courgettes sautées
Plat de substitution	Filet de colin  à la provençale	Brandade de morue	Pané de blé		Blanquette de dinde
Fromage	Chanteneige bio  	Cantal AOP 	Coulommiers bio à la coupe  	Petit suisse sucré 	Bleu d'Auvergne 
Dessert	Crème dessert chocolat bio  	Petits suisses aromatisés bio  	Purée pomme abricot bio 	Fruit de saison 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.

 : Viandes de France  : Certification environnementale niveau 2  : Pêche Durable  : Produit issu de l'agriculture biologique  : Origine France  : Appellation d'Origine Protégée  : Fruits et légumes de saison



Déjeuner

	lun. 24/04	mar. 25/04	mer. 26/04	jeu. 27/04	ven. 28/04
Entrée	Salade coleslaw	Oeuf dur 	Salade verte 	Carottes râpées bio 	Coeur de blé
Plat	Jambon blanc Purée de légumes Haricots beurre	Nugget's de blé Epinards béchamel Boulgour pilaf	Rôti de dinde Pommes campagnardes Brocolis sautés	Tortellini ricotta épinards bio Emmental rapé bio 	Croquettes de poisson Ratatouille Gratin dauphinois
Plat de substitution	Filet de colin pané 		Filet de colin Sauce citron		Escalope de volaille
Fromage	Brie bio à la coupe 	Mimolette bio 	Gouda bio 	Yaourt nature bio 	Saint nectaire
Dessert	Purée pomme fraise bio 	Eclair au chocolat	Fruit de saison bio 	Fruit de saison bio 	Fromage blanc bio Aux marrons

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 : Pêche Durable : Produit issu de l'agriculture biologique : Origine France : Fruits et légumes de saison : Certification environnementale niveau 2

Appellation d'Origine Protégée