



Déjeuner

mar. 02/04

jeu. 04/04

ven. 05/04

Entrée

Salade de maïs

Carottes râpées

Betteraves
 

Plat

Emincé de volaille

Boulettes végétales
Sauce à l'orientale
Semoule bio

Parmentier de Colin



Au jus
Riz



Légumes couscous bio



Haricots verts



Plat de substitution

Filet de colin

Hachis parmentier



Sauce crème



Fromage

Rondelé nature

Petit suisse sucré

Brie bio à la coupe



Dessert







Yaourt citron fraise bio

Fruit de saison bio

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  : Pêche Durable  : Origine France  : Fruits et légumes de saison  : 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 et cornichon



Oeuf dur



Pizza royale

Plat

Nugget's de filet de poulet bio



Petits pois bio



Carottes bio



Raviolis au bœuf

Steak haché végétal
Haricots verts persillés
Purée crécy

Filet de colin

Sauce vierge
Courgettes sautées
Riz pilaf

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 bio




Madeleine 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.
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  : Fruits et légumes de saison



Déjeuner

lun. 15/04

mar. 16/04

jeu. 18/04

ven. 19/04

Entrée

Haricots verts en salade

Taboulé

Salade verte mélangée bio



Salade de pois chiches

Plat

Jambon blanc



Purée de pommes de terre au lait
Ratatouille

Rôti de dinde



Brocolis sautés
Penne



Tortellini ricotta épinards 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 bio à la coupe



Chanteneige bio



Yaourt nature bio



Saint moret bio



Dessert

Purée pomme banane bio



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.
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
 : Pêche Durable
 : Produit issu de l'agriculture biologique
 : Origine France
 : Région Ultra Périphérique
 : Fruits et légumes de saison





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
Haricots verts

Lasagnes aux légumes bio



Batonnets de colin



Ebly aux petits légumes

Plat de substitution

Papillons
Sauce napolitaine

Filet de colin



Sauce citron

Escalope de volaille panée

Fromage

Cantal AOP



Vache qui rit bio



Emmental bio



Le carré président bio



Dessert

Fruit de saison bio



Yaourt aromatisé vanille bio



Flan vanille caramel bio



Purée pomme abricot 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.
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
 : Produit issu de l'agriculture biologique
 : Fruits et légumes de saison
 : Certification environnementale niveau 2
 : Viandes de France
 : Pêche Durable

