



Déjeuner

lun. 29/04

mar. 30/04

jeu. 02/05

ven. 03/05

Entrée

Betteraves bio



Rillettes de thon

Macédoine de légumes

Céleri rémoulade

Plat

Rôti de boeuf bio



Purée de pommes de terre bio



Haricots verts bio



Cordon bleu de dinde



Brunoise de légumes
Ebly pilaf

Gratin Napolitain

Fricassée de colin
Sauce curry coco
Riz basmati
Courgettes sautées

Plat de substitution

Pané de blé

Filet de colin meunière



Filet de poulet
Sauce curry

Fromage

Le carré président bio



Emmental bio à la coupe



Chanteneige bio



Petit suisse sucré



Dessert

Purée pomme poire bio



Yaourt citron fraise bio



Fruit de saison 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.

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





Déjeuner

lun. 06/05

mar. 07/05

Entrée

Carottes râpées

Salade de tomate



Plat

Quenelles natures
Sauce financière
Riz pilaf
Epinards branches à la crème

Lasagnes au boeuf



Plat de substitution

Lasagnes ricotta épinards

Fromage

Brie bio à la coupe

Edam bio



Dessert

Flan vanille caramel 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 : Fruits et légumes de saison





Déjeuner

	lun. 13/05	mar. 14/05	mer. 15/05	jeu. 16/05	ven. 17/05
Entrée	Betteraves bio 	Macédoine de légumes	Salade de tomate 	Saucisson	Salade coleslaw
Plat	Raviolis aux épinards bio 	Omelette nature Purée crécy	Cuisse de poulet Boullgour et pois chiches Julienne de légumes	Boulettes de veau Aux olives Haricots verts Gnocchi à la romaine	Filet de colin Sauce citron Riz pilaf Carottes jeunes
Plat de substitution			Filet de colin Sauce tomate	Boulettes végétales	Crispy d'or
Fromage	Yaourt nature bio 	Coulommiers bio à la coupe 	Saint Paulin bio 	Mini cabrette bio 	Tomme catalane à la coupe
Dessert	Madeleine bio 	Fruit de saison bio 	Yaourt aromatisé bio 	Purée pomme poire 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.

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





Déjeuner

mar. 21/05

mer. 22/05

jeu. 23/05

ven. 24/05

Entrée

Céleri rémoulade

Taboulé

Melon bio



Salade verte



Plat

Hachis parmentier



Quiche lorraine
Haricots beurre

Semoule bio
Légumes couscous bio



Fish and chips
Pommes crispy
Courgettes sautées

Plat de substitution

Parmentier de Colin



Quiche au fromage

Filet de poulet



Fromage

Yaourt nature bio



Gouda bio



Saint moret bio



Saint Nectaire à la coupe



Dessert

Purée pomme abricot bio



Fruit de saison bio



Muffin aux pépites de chocolat

Petits suisses aromatisés 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 : Pêche Durable : Produit issu de l'agriculture biologique : Origine France : Fruits et légumes de saison : Appellation d'Origine Protégée





Déjeuner

lun. 27/05

mar. 28/05

mer. 29/05

jeu. 30/05

ven. 31/05
AIOLI

Entrée

Carottes râpées

Salade de tomate bio



Pâté de foie



Salade verte



Oeuf dur



Plat

Bouchée à la reine aux dés de poulet
Ebly pilaf

Croustillant au fromage bio



Brocolis sautés bio



Coquillettes bio



Steak haché de boeuf



Sauce pizzaiolo
Polenta
Carottes sautées



Riz aux petits légumes et porc sauce barbecue

Aioli de colin
Légumes vapeur



Plat de substitution

Bouchée aux fruits de mer

Pané de blé

Riz aux petits légumes

Falafels

Fromage

Brie bio à la coupe



Yaourt nature bio



Edam bio



Camembert



Vache qui rit bio



Dessert

Purée de pomme bio



Biscuit bio



Fruit de saison bio



Fruit de saison



Crème dessert vanille 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



: Origine France



: Viandes de France



: Certification environnementale niveau 2



: Fruits et légumes de saison



: Pêche Durable