



Déjeuner

	lun. 07/04	mar. 08/04	jeu. 10/04	ven. 11/04
Entrée	Saucisson	Salade coleslaw	Oeuf dur bio  	Pizza royale
Plat	Œuf brouillé Galette de pommes de terre Carottes jaunes	Raviolis au bœuf  Sauce normande	Croustillant au fromage bio  Haricots verts bio 	Filet de colin  Sauce vierge Courgettes sautées Riz pilaf
Plat de substitution		Raviolis ricotta épinards	Filet de colin  Sauce échalotes	Steak haché de veau Au jus
Fromage	Cantal à la coupe  	Saint moret bio  	Yaourt nature bio  	Vache qui rit bio  
Dessert	Purée de pomme bio  	Crème dessert chocolat bio  	Madeleine bio 	Fruit de saison bio 

Produit local issu des départements : 04, 05, 06, 13, 83, 84, 73, 07, 26, 30, 38, 2A, 2B. Italie (Piemont, Ligurie), selon la définition du référentiel Ecocert "En Cuisine"

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.

 : Appellation d'Origine Protégée  : Origine France  : Produit issu de l'agriculture biologique  : Produit Local  : Pêche Durable





Déjeuner

	lun. 14/04	mar. 15/04	jeu. 17/04	ven. 18/04
Entrée	Salade de haricots verts 	Salade de lentilles	Salade de tomate bio  	Salade de pois chiches
Plat	Jambon blanc  Purée de pommes de terre	Rôti de dinde  Brocolis sautés Penne	Raviolis ricotta épinards bio 	Fricassée de colin  Sauce tomate Riz pilaf
Plat de substitution	Filet de colin pané 	Omelette nature  		Boulettes végétales
Fromage	Le carré président bio 	Petit suisse sucré 	Chanteneige bio  	Taleggio AOP à la coupe 
Dessert	Purée pomme banane bio 	Banane bio  	Galette bretonne bio 	Fruit de saison bio 

Produit local issu des départements : 04, 05, 06, 13, 83, 84, 73, 07, 26, 30, 38, 2A, 2B. Italie (Piemont, Ligurie), selon la définition du référentiel Ecocert "En Cuisine"

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.

 : Haute Valeur Environnementale  : Viandes de France  : Pêche Durable  : Produit issu de l'agriculture biologique  : Origine France

 : Certification environnementale niveau 2  : Région Ultra Périphérique  : Appellation d'Origine Protégée





Déjeuner

mar. 22/04
PâQUES

jeu. 24/04

ven. 25/04

Entrée

Taboulé bio



Salade de tomate



Salade verte bio



Plat

Cuisse de poulet



Haricots verts bio



Riz aux petits légumes et porc sauce barbecue

Parmentier de Colin



Plat de substitution

Filet de colin



Sauce citron

Riz aux petits légumes à l'oeuf

Hachis parmentier



Fromage

Vache qui rit bio



Camembert bio



Saint nectaire



Dessert

Ile flottante
Oeuf en chocolat

Flan vanille caramel bio



Purée pomme abricot bio



Produit local issu des départements : 04, 05, 06, 13, 83, 84, 73, 07, 26, 30, 38, 2A, 2B. Italie (Piemont, Ligurie), selon la définition du référentiel Ecocert "En Cuisine"

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 : Viandes de France : Pêche Durable : Origine France : Appellation d'Origine Protégée





Déjeuner

	lun. 28/04	mar. 29/04	ven. 02/05
Entrée	Carottes râpées bio 	Rillettes de thon	Salade de tomate 
Plat	Lasagnes de bœuf	Nugget's de filet de poulet bio  Ratatouille Pommes campagnardes	Filet de colin meunière  Courgettes sautées Riz pilaf
Plat de substitution	Lasagnes ricotta épinards	Crispy d'or	Escalope de volaille panée
Fromage	Rondelé nature bio 	Emmental bio  	Fromage blanc bio  
Dessert	Purée pomme poire bio 	Yaourt citron fraise bio  	Fruit de saison bio 

Produit local issu des départements : 04, 05, 06, 13, 83, 84, 73, 07, 26, 30, 38, 2A, 2B. Italie (Piemont, Ligurie), selon la définition du référentiel Ecocert "En Cuisine"

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

