



Déjeuner

	lun. 07/04	mar. 08/04	mer. 09/04	jeu. 10/04	ven. 11/04
Entrée	Saucisson	Salade coleslaw	Taboulé	Oeuf dur bio 	Pizza royale
Plat	Œuf brouillé Galette de pommes de terre Carottes jaunes	Raviolis au bœuf Sauce normande	Rôti de porc Sauce dijonnaise Lentilles Brunoise de légumes	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 moutarde	Filet de colin Sauce échalotes	Steak haché de veau Au jus
Fromage	Cantal à la coupe 	Saint moret bio 	Camembert bio à la coupe 	Yaourt nature bio 	Vache qui rit bio
Dessert	Purée de pomme bio 	Crème dessert chocolat bio 	Fruit de saison bio 	Madeleine bio 	Fruit de saison bio

Goûter

	lun. 07/04	mar. 08/04	mer. 09/04	jeu. 10/04	ven. 11/04
*	Purée de pêche	Yaourt aromatisé 	Fruit de saison 	Purée pomme abricot	Pain au lait Barre de chocolat
**	Madeleine	Petits beurre	Petit fourré à la fraise	Pain Confiture	Purée de pêche

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 : Viandes de France : Pêche Durable : Fruits et légumes de saison



Déjeuner

	lun. 14/04	mar. 15/04	mer. 16/04	jeu. 17/04	ven. 18/04
Entrée	Salade de haricots verts 	Salade de lentilles	Pâté de foie 	Salade de tomate bio 	Salade de pois chiches
Plat	Jambon blanc Purée de pommes de terre	Rôti de dinde Brocolis sautés Penne	Cordon bleu Petits pois Pommes crispy	Raviolis ricotta épinards bio 	Fricassée de colin Sauce tomate Riz pilaf
Plat de substitution	Filet de colin pané 	Omelette nature 	Crispy d'or		Boulettes végétales
Fromage	Le carré président bio 	Petit suisse sucré 	Coulommiers bio à la coupe 	Chanteneige bio 	Taleggio AOP à la coupe
Dessert	Purée pomme banane bio 	Banane bio 	Petits suisses aromatisés bio 	Galette bretonne bio 	Fruit de saison bio

Goûter

	lun. 14/04	mar. 15/04	mer. 16/04	jeu. 17/04	ven. 18/04
*	Purée pomme banane	Fruit de saison 	Compote pomme framboise	Petits suisses aromatisés 	Compote pomme pruneaux
**	Brioche tranchée Confiture	Pain Barre de chocolat	Pain Fromage à tartiner	Petit fourré à la fraise	Petits beurre

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 : Fruits et légumes de saison



Déjeuner

	mar. 22/04 PÂQUES	mer. 23/04	jeu. 24/04	ven. 25/04
Entrée	Taboulé bio 	Betteraves 	Salade de tomate Concombre vinaigrette	Salade verte bio 1/2 pamplemousse
Plat	Cuisse de poulet Haricots verts bio 	Boulettes de soja Sauce tomate Purée de légumes 	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 	Gouda bio 	Camembert bio 	Saint nectaïre
Dessert	Ile flottante Oeuf en chocolat	Kiwi bio 	Flan vanille caramel bio Crème dessert chocolat bio 	Purée pomme abricot bio Fruit de saison bio

Goûter

	mar. 22/04	mer. 23/04	jeu. 24/04	ven. 25/04
*	Flamby	Fruit de saison 	Purée pomme banane	Purée pomme fraise
**	Barre de céréales	Galettes St Michel	Pain Fromage à tartiner	Quatre quart

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 : Certification environnementale niveau 2 : Appellation d'Origine Protégée : Fruits et légumes de saison



Déjeuner

	lun. 28/04	mar. 29/04	mer. 30/04	ven. 02/05
Entrée	Carottes râpées bio 	Rillettes de thon	Samoussa aux légumes	Salade de tomate
Plat	Lasagnes de bœuf	Nugget's de filet de poulet bio Ratatouille Pommes campagnardes	Curry à l'indienne	Concombre vinaigrette 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 	Saint Paulin bio 	Fromage blanc bio
Dessert	Purée pomme poire bio 	Yaourt citron fraise bio Petits suisses aromatisés bio 	Crème dessert vanille bio 	Fruit de saison bio Purée pomme fraise bio

Goûter

	lun. 28/04	mar. 29/04	mer. 30/04	ven. 02/05
*	Yaourt nature 	Lait Sirop de grenadine	Purée de pêche	Purée de poire
**	BN fraise	Pain Barre de chocolat	Madeleine	Pain Fromage à tartiner

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