

Déjeuner

mar. 02/04

jeu. 04/04

ven. 05/04

Entrée

Salade de maïs

Carottes râpées

Betteraves  
 

Plat

Emincé de volaille



Au jus  
Riz



Haricots verts

Boulettes végétales  
Sauce à l'orientale  
Semoule bio



Légumes couscous bio



Parmentier de Colin



Plat de substitution

Filet de colin



Sauce crème

Hachis parmentier



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