

Déjeuner

lun. 31/03

mar. 01/04

jeu. 03/04

ven. 04/04

Entrée

Carottes râpées

Salade de maïs bio



Salade verte



Toast de chèvre

Macédoine de légumes

Plat

Pané de blé épinards
Brocolis
Pommes crispy

Chili con carne bio



Riz pilaf bio



Hachis parmentier



Bolo'thon
Spaghettis

Plat de substitution

Haricots rouges façon chili

Parmentier de Colin



Sauce bolognaise



Fromage

Rondelé nature bio



Emmental bio à la coupe



Tomme catalane à la coupe



Petit suisse sucré



Dessert

Yaourt vanille bio



Fruit de saison bio



Flan vanille caramel 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 : Viandes de France : Pêche Durable : Appellation d'Origine Protégée

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



Filet de colin meunière



Ratatouille
Pommes campagnardes

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