



Déjeuner

mar. 02/04

jeu. 04/04

ven. 05/04

Entrée

Salade de maïs

Carottes râpées



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



Rôti de dinde



Tortellini ricotta épinards bio



Purée de pommes de terre au lait
Ratatouille

Brocolis sautés
Penne



Fricassée de colin
Sauce tomate
Riz pilaf

Plat de substitution

Filet de colin



Nugget's de poisson

Boulettes végétales
Sauce tomate

Sauce crème

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  Eibly 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

