



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

Goûter

	lun. 31/03	mar. 01/04	jeu. 03/04	ven. 04/04
*	Yaourt nature 	Lait Sirop de grenadine	Fruit de saison 	Purée de poire
**	BN fraise	Pain Barre de chocolat	Barre de céréales	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 : Viandes de France : Pêche Durable : Appellation d'Origine Protégée : Fruits et légumes de saison





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	Ravioles au bœuf  Sauce normande	Croustillant au fromage bio  Haricots verts bio 	Filet de colin  Sauce vierge Courgettes sautées Riz pilaf
Plat de substitution		Ravioles 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 

Goûter

	lun. 07/04	mar. 08/04	jeu. 10/04	ven. 11/04
*	Purée de pêche	Yaourt aromatisé 	Purée pomme abricot	Pain au lait Barre de chocolat
**	Madeleine	Petits beurre	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.





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

Goûter

	lun. 14/04	mar. 15/04	jeu. 17/04	ven. 18/04
*	Purée pomme banane	Fruit de saison 	Petits suisses aromatisés 	Compote pomme pruneaux
**	Brioche tranchée Confiture	Pain Barre de chocolat	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	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

Goûter

	mar. 22/04	jeu. 24/04	ven. 25/04
*	Flamby	Purée pomme banane	Purée pomme fraise
**	Barre de céréales	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 : 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 

Goûter

	lun. 28/04	mar. 29/04	ven. 02/05
*	Yaourt nature 	Lait Sirop de grenadine	Purée de poire
**	BN fraise	Pain Barre de chocolat	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

