



## Déjeuner

	mar. 02/04	mer. 03/04	jeu. 04/04	ven. 05/04
<b>Entrée</b>	Salade de maïs Céleri rémoulade	Salade de tomate 	Carottes râpées Concombre vinaigrette	Betteraves   Salade verte mélangée 
<b>Plat</b>	Emincé de volaille  Au jus Riz  Haricots verts	Chipolatas grillées Haricots blancs Carottes sautées 	Boulettes végétales Sauce à l'orientale Semoule bio  Légumes couscous bio 	Parmentier de Colin 
<b>Plat de substitution</b>	Filet de colin  Sauce crème	Bouchée blé épinards		Hachis parmentier 
<b>Fromage</b>	Rondelé nature  	Emmental bio à la coupe 	Petit suisse sucré 	Brie bio à la coupe  
<b>Dessert</b>	Yaourt citron fraise bio  Fruit de saison bio  	Purée pomme abricot bio 	Fruit de saison bio   Petits suisses aromatisés bio  	Crêpe nature

## Goûter

	mar. 02/04	mer. 03/04	jeu. 04/04	ven. 05/04
*	Lait Sirop de grenadine	Purée de pomme  	Fruit de saison 	Purée de poire
**	Pain Barre de chocolat	Madeleine	Barre de céréales	Pain Fromage à tartiner

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



: Haute Valeur Environnementale













## Déjeuner

	lun. 08/04	mar. 09/04	mer. 10/04	jeu. 11/04	ven. 12/04
<b>Entrée</b>	Salade verte mélangée bio  	Pâté de foie et cornichon 	Taboulé	Oeuf dur  Céleri à la hongroise	Pizza royale
<b>Plat</b>	Nugget's de filet de poulet bio  Petits pois bio  Carottes bio  	Raviolis au bœuf	Rôti de porc  Sauce dijonnaise Lentilles Brunoise de légumes	Steak haché végétal Haricots verts persillés Purée crécy	Filet de colin  Sauce vierge Courgettes sautées Riz pilaf
<b>Plat de substitution</b>	Nugget's de poisson	Raviolis ricotta épinards	Filet de colin  Sauce moutarde	Steak haché de veau	
<b>Fromage</b>	Gouda bio  	Saint Nectaire à la coupe  	Camembert bio à la coupe  	Fromage blanc bio  	Yaourt nature bio  
<b>Dessert</b>	Purée de pomme bio  	Crème dessert chocolat bio  	Fruit de saison bio  	Madeleine bio 	Fruit de saison bio   Purée pomme abricot bio 

## Goûter

	lun. 08/04	mar. 09/04	mer. 10/04	jeu. 11/04	ven. 12/04
*	Purée de pêche	Yaourt aromatisé 	Fruit de saison 	Purée pomme abricot	Pain au lait
**	Madeleine	Petits beurre	Petit fourré à la fraise	Pain Confiture	Barre de chocolat

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





## Déjeuner

	lun. 15/04	mar. 16/04	mer. 17/04	jeu. 18/04	ven. 19/04
<b>Entrée</b>	Haricots verts en salade Macédoine de légumes	Taboulé Oeuf dur 	Saucisson Beurre	Salade verte mélangée bio 	Salade de pois chiches Salade de cœurs de palmiers
<b>Plat</b>	Jambon blanc  Purée de pommes de terre au lait Ratatouille	Rôti de dinde  Brocolis sautés Penne 	Cordon bleu de dinde  Pommes crispy Fondue d'épinards 	Tortellini ricotta épinards bio 	Fricassée de colin Sauce tomate Riz pilaf
<b>Plat de substitution</b>	Filet de colin  Sauce crème	Nugget's de poisson	Bouchée crispy fromage		Boulettes végétales Sauce tomate
<b>Fromage</b>	Brie bio à la coupe 	Chanteneige bio 	Coulommiers bio 	Yaourt nature bio 	Saint moret bio 
<b>Dessert</b>	Purée pomme banane bio  Fruit de saison bio 	Banane bio  Purée pomme abricot bio 	Petits suisses aromatisés bio 	Gâteau anniversaire	Fruit de saison bio  Yaourt aromatisé bio 

## Goûter

	lun. 15/04	mar. 16/04	mer. 17/04	jeu. 18/04	ven. 19/04
*	Purée pomme banane	Fruit de saison 	Compote pomme framboise	Petits suisses aromatisés 	Purée pomme pruneaux
**	Brioche tranchée Confiture	Pain Barre de chocolat	Pain Fromage à tartiner	Petit fourré à la fraise	Petits beurre

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



: Fruits et légumes de saison



: Région Ultra Périphérique





: Certification



## Déjeuner

	lun. 22/04	mar. 23/04	mer. 24/04	jeu. 25/04	ven. 26/04
<b>Entrée</b>	Salade coleslaw	Betteraves  	Salade de tomate 	Macédoine de légumes bio 	Salade verte 
<b>Plat</b>	Sauce carbonara Papillons 	Cuisse de poulet  Semoule Haricots verts	Tortilla de pommes de terre Carottes jeunes Petits pois  	Lasagnes aux légumes bio 	Batonnets de colin  Ebly aux petits légumes
<b>Plat de substitution</b>	Papillons Sauce napolitaine	Filet de colin  Sauce citron			Escalope de volaille panée
<b>Fromage</b>	Cantal AOP 	Vache qui rit bio  	Gouda bio  	Emmental bio  	Le carré président bio 
<b>Dessert</b>	Fruit de saison bio  	Yaourt aromatisé vanille bio 	Fruit de saison bio  	Flan vanille caramel bio 	Purée pomme abricot bio 

## Goûter

	lun. 22/04	mar. 23/04	mer. 24/04	jeu. 25/04	ven. 26/04
*	Lait Sirop	Flamby	Purée pomme banane	Fruit de saison 	Purée pomme fraise 
**	Brioche aux pépites de chocolat	Barre de céréales	Pain Fromage à tartiner	Galettes St Michel	Quatre quart

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

France  : Pêche Durable