



## Déjeuner

	lun. 31/03	mar. 01/04	mer. 02/04	jeu. 03/04	ven. 04/04
<b>Entrée</b>	Carottes râpées Concombre vinaigrette	Salade de maïs bio 	Betteraves  	Salade verte  Toast de chèvre	Macédoine de légumes Oeuf dur 
<b>Plat</b>	Pané de blé épinards Brocolis Pommes crispy	Chili con carne bio  Riz pilaf bio 	Nugget's de filet de poulet Carottes sautées  Petits pois 	Hachis parmentier 	Bolo'thon Spaghettis
<b>Plat de substitution</b>		Haricots rouges façon chili	Batonnets de colin 	Parmentier de Colin 	Sauce bolognaise 
<b>Fromage</b>	Rondelé nature bio 	Emmental bio à la coupe 	Saint Paulin bio  	Tomme catalane à la coupe 	Petit suisse sucré 
<b>Dessert</b>	Yaourt vanille bio   Petits suisses aromatisés bio  	Fruit de saison bio 	Purée pomme abricot bio 	Flan vanille caramel bio   Crème dessert vanille bio  	Fruit de saison bio  Purée pomme fraise bio 

## Goûter

	lun. 31/03	mar. 01/04	mer. 02/04	jeu. 03/04	ven. 04/04
*	Yaourt nature 	Lait Sirop de grenadine	Purée de pêche	Fruit de saison 	Purée de poire
**	BN fraise	Pain Barre de chocolat	Madeleine	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 : Certification environnementale niveau 2 : Pêche Durable : Viandes de France : Fruits et légumes de saison





## Déjeuner

	lun. 07/04	mar. 08/04	mer. 09/04	jeu. 10/04	ven. 11/04
<b>Entrée</b>	Saucisson	Salade coleslaw	Taboulé	Oeuf dur bio 	Pizza royale
<b>Plat</b>	Œuf brouillé Galette de pommes de terre Carottes jaunes	Raviolis au bœuf  Sauce normande	Rôti de porc  Sauce dijonnaise Lentilles Brunoise de légumes	Croustillant au fromage bio  Haricots verts bio 	Filet de colin  Sauce vierge Courgettes sautées Riz pilaf
<b>Plat de substitution</b>		Raviolis ricotta épinards	Filet de colin  Sauce moutarde	Filet de colin  Sauce échalotes	Steak haché de veau Au jus
<b>Fromage</b>	Cantal à la coupe 	Saint moret bio 	Camembert bio à la coupe 	Yaourt nature bio 	Vache qui rit bio 
<b>Dessert</b>	Purée de pomme bio 	Crème dessert chocolat bio 	Fruit de saison bio 	Madeleine bio 	Fruit de saison bio 

## Goûter

	lun. 07/04	mar. 08/04	mer. 09/04	jeu. 10/04	ven. 11/04
*	Purée de pêche	Yaourt aromatisé 	Fruit de saison 	Purée pomme abricot	Pain au lait Barre de chocolat
**	Madeleine	Petits beurre	Petit fourré à la fraise	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.

: Appellation d'Origine Protégée : Origine France : Produit issu de l'agriculture biologique : Produit Local : Viandes de France : Pêche Durable : Fruits et légumes de saison





## Déjeuner

	lun. 14/04	mar. 15/04	mer. 16/04	jeu. 17/04	ven. 18/04
<b>Entrée</b>	Salade de haricots verts 	Salade de lentilles	Pâté de foie 	Salade de tomate bio 	Salade de pois chiches
<b>Plat</b>	Jambon blanc  Purée de pommes de terre	Rôti de dinde  Brocolis sautés Penne	Cordon bleu Petits pois  Pommes crispy	Raviolis ricotta épinards bio 	Fricassée de colin  Sauce tomate Riz pilaf
<b>Plat de substitution</b>	Filet de colin pané 	Omelette nature 	Crispy d'or		Boulettes végétales
<b>Fromage</b>	Le carré président bio 	Petit suisse sucré 	Coulommiers bio à la coupe 	Chanteneige bio 	Taleggio AOP à la coupe 
<b>Dessert</b>	Purée pomme banane bio 	Banane bio 	Petits suisses aromatisés bio 	Galette bretonne bio 	Fruit de saison bio 

## Goûter

	lun. 14/04	mar. 15/04	mer. 16/04	jeu. 17/04	ven. 18/04
*	Purée pomme banane	Fruit de saison 	Compote pomme framboise	Petits suisses aromatisés 	Compote pomme pruneaux
**	Brioche tranchée Confiture	Pain Barre de chocolat	Pain Fromage à tartiner	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	mer. 23/04	jeu. 24/04	ven. 25/04
<b>Entrée</b>	Taboulé bio 	Betteraves  	Salade de tomate  Concombre vinaigrette	Salade verte bio  1/2 pamplemousse
<b>Plat</b>	Cuisse de poulet  Haricots verts bio 	Boulettes de soja Sauce tomate Purée de légumes 	Riz aux petits légumes et porc sauce barbecue	Parmentier de Colin 
<b>Plat de substitution</b>	Filet de colin  Sauce citron		Riz aux petits légumes à l'oeuf	Hachis parmentier 
<b>Fromage</b>	Vache qui rit bio  	Gouda bio  	Camembert bio  	Saint nectaïre 
<b>Dessert</b>	Ile flottante Oeuf en chocolat	Kiwi bio 	Flan vanille caramel bio   Crème dessert chocolat bio  	Purée pomme abricot bio  Fruit de saison bio 

## Goûter

	mar. 22/04	mer. 23/04	jeu. 24/04	ven. 25/04
*	Flamby	Fruit de saison 	Purée pomme banane	Purée pomme fraise 
**	Barre de céréales	Galettes St Michel	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 : Certification environnementale niveau 2 : Appellation d'Origine Protégée : Fruits et légumes de saison





## Déjeuner

	lun. 28/04	mar. 29/04	mer. 30/04	ven. 02/05
<b>Entrée</b>	Carottes râpées bio 	Rillettes de thon	Samoussa aux légumes	Salade de tomate 
<b>Plat</b>	Lasagnes de bœuf	Nugget's de filet de poulet bio  Ratatouille Pommes campagnardes	Curry à l'indienne	Concombre vinaigrette Filet de colin meunière  Courgettes sautées Riz pilaf
<b>Plat de substitution</b>	Lasagnes ricotta épinards	Crispy d'or		Escalope de volaille panée
<b>Fromage</b>	Rondelé nature bio 	Emmental bio  	Saint Paulin bio  	Fromage blanc bio  
<b>Dessert</b>	Purée pomme poire bio 	Yaourt citron fraise bio   Petits suisses aromatisés bio  	Crème dessert vanille bio  	Fruit de saison bio  Purée pomme fraise bio 

## Goûter

	lun. 28/04	mar. 29/04	mer. 30/04	ven. 02/05
*	Yaourt nature 	Lait Sirop de grenadine	Purée de pêche	Purée de poire
**	BN fraise	Pain Barre de chocolat	Madeleine	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

