

Déjeuner

	lun. 30/03	mar. 31/03	jeu. 02/04	ven. 03/04 MENU DE PAQUES
Entrée	Carottes râpées 	Salade de maïs et betteraves bio 	Salade verte mélangée Croutons	Macédoine au surimi
Plat	Pané de blé épinards Brocolis sautés Pommes crispy	Chili con carne bio Riz pilaf bio 	Hachis parmentier 	Calamars à la romaine Galette de pommes de terre Courgettes sautées
Plat de substitution		Filet de colin Sauce tomate	Parmentier de Colin 	Nugget's de blé
Fromage	Rondelé nature bio 	Emmental bio 	Tomme catalane AOP à la coupe 	Kiri bio
Dessert	Yaourt vanille bio 	Fruit de saison bio 	Flan bio au caramel 	Muffin aux pépites de chocolat Oeuf de pâques

Goûter

	lun. 30/03	mar. 31/03	jeu. 02/04	ven. 03/04
*	Yaourt nature 	Pain	Fruit de saison 	Compote de poire
**	BN fraise	Barre de chocolat	Barre de céréales	Pain
***		Lait Sirop de grenadine		Fromage à tartiner

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.

: Certification environnementale niveau 2 : Produit issu de l'agriculture biologique : Origine France : Pêche Durable : Viandes de France : Appellation d'Origine Protégée : Fruits et légumes de saison

Déjeuner

	mar. 07/04	jeu. 09/04	ven. 10/04
Entrée	Taboulé	Betteraves bio  	Pizza royale
Plat	Rôti de porc LR   Lentilles cuisinées   Brunoise de légumes	Raviolis aux légumes bio 	Filet de colin  Sauce au beurre blanc Epinards branches à la crème  Riz pilaf
Plat de substitution	Filet de colin  Sauce moutarde		Steak haché de veau Au jus
Fromage	Saint moret bio  	Yaourt nature bio  	Vache qui rit bio  
Dessert	Crème dessert chocolat bio  	Fruit de saison bio 	Purée pomme abricot bio 

Goûter

	mar. 07/04	jeu. 09/04	ven. 10/04
*	Yaourt aromatisé 	Compote pomme abricot 	Compote pomme pêche
**	Petits beurre	Pain	Pain au lait
***		Confiture d'abricot	Barre de chocolat

Déjeuner

lun. 13/04

mar. 14/04

jeu. 16/04

ven. 17/04

Déjeuner

lun. 20/04

mar. 21/04

jeu. 23/04

ven. 24/04

Déjeuner

	lun. 27/04	mar. 28/04	jeu. 30/04
Entrée	Carottes râpées 	Salade de maïs bio 	Salade de tomate 
Plat	Lasagnes de bœuf 	Nugget's de filet de poulet bio  Haricots verts bio  Ebly bio 	Filet de colin meunière  Pommes vapeur  Ratatouille
Plat de substitution	Lasagnes ricotta épinards	Crispy d'or	Escalope de volaille panée
Fromage	Rondelé nature bio 	Emmental bio  	Tomme catalane AOP à la coupe 
Dessert	Compote pomme poire bio 	Fruit de saison bio 	Croisillon abricot

Goûter

	lun. 27/04	mar. 28/04	jeu. 30/04
*	Yaourt nature 	Pain	Fruit de saison 
**	BN fraise	Barre de chocolat	Barre de céréales
***		Lait Sirop de grenadine	

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.

 : Certification environnementale niveau 2  : Viandes de France  : Produit issu de l'agriculture biologique  : Origine France  : Pêche Durable  : Appellation d'Origine Protégée  : Fruits et légumes de saison