

Déjeuner

	lun. 30/03	mar. 31/03	jeu. 02/04	ven. 03/04 MENU DE PAQUES
Entrée	Carottes râpées Concombre vinaigrette	Salade de maïs et betteraves bio Salade coleslaw Chili con carne bio	Salade verte mélangée Croutons	Macédoine au surimi
Plat	Pané de blé épinards Brocolis sautés Pommes crispy	Riz pilaf bio Filet de colin Sauce tomate	Hachis parmentier Parmentier de Colin 	Calamars à la romaine Galette de pommes de terre Courgettes sautées
Plat de substitution				Nugget's de blé
Fromage	Rondelé nature bio 	Emmental bio 	Tomme catalane AOP à la coupe 	Kiri bio
Dessert	Yaourt vanille bio Petits suisses aromatisés bio 	Fruit de saison bio Purée pomme fraise 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 Origine France Concombre vinaigrette	Pizza royale
Plat	Rôti de porc LR Viandes de France Lentilles cuisinées CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2 Brunoise de légumes	Raviolis aux légumes bio 	Filet de colin Sauce au beurre blanc Epinards branches à la crème CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2 Riz pilaf
Plat de substitution	Filet de colin Sauce moutarde		Steak haché de veau Au jus
Fromage	Saint moret bio Origine France	Yaourt nature bio Origine France	Vache qui rit bio Origine France
Dessert	Crème dessert chocolat bio Origine France	Fruit de saison bio Purée de pomme bio Origine France	Purée pomme abricot bio Fruit de saison 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

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.



: Label Rouge



: Viandes de France



: Origine France



: Certification environnementale niveau 2



: Pêche Durable



: Produit issu de l'agriculture biologique



: Haute Valeur

Environnementale

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 verte mélangée	Salade de maïs bio Salade de tomate vinaigrette	Salade de tomate Macédoine de légumes
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	Fruit de saison bio Purée pomme fraise bio	Croissant 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 : Origine France : Viandes de France : Produit issu de l'agriculture biologique : Pêche Durable : Appellation d'Origine Protégée : Fruits et légumes de saison