

Déjeuner

lun. 30/03

mar. 31/03

mer. 01/04

jeu. 02/04

ven. 03/04

Entrée

Salade coleslaw

Plat

Nugget's de filet de poulet
 Carottes sautées

Petits pois à la française



Plat de substitution

Batonnets de colin



Fromage

Saint Paulin bio



Dessert

Purée pomme abricot bio



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 : Pêche Durable : Produit issu de l'agriculture biologique

Déjeuner

mar. 07/04

mer. 08/04

jeu. 09/04

ven. 10/04

Entrée

Céleri rémoulade



Plat

Paupiette de dinde
Semoule
Haricots verts



Plat de substitution

Paupiette de poisson

Fromage

Camembert bio



Dessert

Fruit de saison bio



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

Déjeuner

	lun. 13/04	mar. 14/04	mer. 15/04	jeu. 16/04	ven. 17/04
Entrée	Croissillon à l'emmental	Carottes râpées 	Salade piémontaise à l'oeuf	Oeuf dur bio 	Salade de pois chiches
Plat	Jambon blanc Purée de courgettes 	Rôti de dinde Brocolis sautés Penne	Cordon bleu Petits pois à la française Carottes jeunes	Bolognaise de lentilles bio Coquillettes bio 	Parmentier de Colin
Plat de substitution	Filet de colin Sauce moutarde	Omelette nature 	Crispy d'or	Hachis parmentier 	
Fromage	Le carré président bio 	Petit suisse bio sucré 	Coulommiers bio à la coupe 	Chanteneige bio 	Taleggio AOP à la coupe
Dessert	Purée pomme banane bio 	Banane 	Petits suisses aromatisés bio 	Yaourt aromatisé bio 	Fruit de saison bio

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.





: Viandes de France : Certification environnementale niveau 2 : Pêche Durable : Produit issu de l'agriculture biologique : Origine France : Région Ultra Périphérique : Appellation d'Origine Protégée



Déjeuner

	lun. 20/04	mar. 21/04	mer. 22/04	jeu. 23/04	ven. 24/04
Entrée	Saucisson	Tartinade de petits pois à la menthe	Betteraves bio  	Salade de tomate 	Salade verte mélangée 
Plat	Brouillade d'œufs Pommes rosties Chou romanesco	Poulet rôti Légumes couscous Semoule	Panier au fromage bio  Purée de légumes bio 	Riz aux petits légumes et porc sauce barbecue	Fricassée de colin  Sauce tomate Brunoise de légumes
Plat de substitution		Filet de colin  Sauce citron		Riz aux petits légumes	Steak haché de veau Sauce pizzaiolo
Fromage	Brie bio 	Yaourt nature bio  	Gouda bio  	Edam bio  	Saint nectaire 
Dessert	Fruit de saison bio 	Ananas au sirop	Fruit de saison bio 	Flan vanille bio  	Purée pomme abricot bio 

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  : Pêche Durable  : Origine France  : Appellation d'Origine Protégée



Déjeuner

lun. 27/04

mar. 28/04

mer. 29/04

jeu. 30/04

Entrée

Samoussa aux légumes

Plat

Riz à l'indienne

Fromage

Saint Paulin bio





Dessert

Crème dessert vanille bio



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