

Déjeuner

	lun. 30/03	mar. 31/03	mer. 01/04	jeu. 02/04	ven. 03/04
Entrée	Carottes râpées 	Salade de maïs et betteraves bio 	Salade coleslaw	Salade verte mélangée bio 	Macédoine de légumes
Plat	Pané de blé épinards Brocolis sautés	Chili con carne bio Riz pilaf bio 	Nugget's de filet de poulet Carottes sautées 	Hachis parmentier 	Calamars à la romaine Galette de pommes de terre
Accompagnement 2	Pommes crispy	Piperade	Petits pois à la française 	Haricots plats 	Courgettes sautées
Fromage	Gouda bio 	Fourme d'Ambert 	Saint Paulin bio 	Camembert bio 	Edam bio
Dessert	Fruit de saison HVE 	Liégeois chocolat bio 	Purée pomme abricot 	Cocktail de fruits	Crème dessert praliné

Dîner

	lun. 30/03	mar. 31/03	mer. 01/04	jeu. 02/04	ven. 03/04
Potage	Crème de céleri	Crème de volaille	Potage de haricots verts	Crème de potiron	Soupe de poisson
Fromage	Rondelé nature 	Petit moulé ail et fines herbes 	Six de savoie 	Saint bricet 	Chantailou

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 : Haute Valeur Environnementale : Appellation d'Origine Protégée : Viandes de France

Déjeuner

lun. 06/04
MENU DE PAQUES

mar. 07/04

mer. 08/04

jeu. 09/04

ven. 10/04

Entrée

Feuilleté aux légumes

Taboulé

Céleri rémoulade

Betteraves bio

Pizza royale

Plat

Gigot d'agneau



Polenta bio



Rôti de porc LR



Sauce dijonnaise
Lentilles cuisinées



Paupiette de dinde
Haricots verts



Ravioles aux légumes bio



Paupiette de saumon
Sauce à l'aneth
Epinards branches à la crème



Accompagnement 2

Poêlée de légumes

Brunoise de légumes

Semoule

Salsifis à la tomate



Riz pilaf

Fromage

Cantal



Mimolette bio



Camembert bio



Tomme blanche



Emmental bio



Dessert

Ile flottante
Oeuf de pâques

Fruit de saison HVE



Fruit de saison bio



Purée de pomme bio



Fruit de saison



Dîner

lun. 06/04

mar. 07/04

mer. 08/04

jeu. 09/04

ven. 10/04

Potage

Potage poireaux pommes de terre

Velouté de légumes

Potage potiron carottes

Potage julienne de légumes



Crème de courgettes et basilic

Fromage

Six de savoie



Chantailou



Saint bricet



Vache qui rit



Saint moret



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



Produit issu de l'agriculture biologique



Appellation d'Origine Protégée



Label Rouge



Origine France



Certification environnementale niveau 2



HVE

Haute Valeur Environnementale : Fruits et légumes de saison

Déjeuner

	lun. 13/04	mar. 14/04	mer. 15/04	jeu. 16/04	ven. 17/04
Entrée	Croisillon à l'emmental	Carottes râpées 	Salade piémontaise	Oeuf dur bio 	Salade de pois chiches
Plat	Boudin noir Purée de pommes de terre	Roti de dinde Sauce suprême Brocolis sautés	Cordon bleu de dinde Petits pois à la française 	Sauce bolognaise bio Coquillettes bio 	Parmentier de Colin
Accompagnement 2	Courgettes sautées	Penne	Carottes jeunes	Poêlée de légumes	Haricots beurre
Fromage	Tomme blanche 	Saint Paulin bio 	Coulommiers 	Tomme noire 	Bleu français
Dessert	Liégeois chocolat bio 	Fruit de saison HVE 	Compote pomme abricot 	Fruit de saison bio 	Yaourt aromatisé bio

Dîner







	lun. 13/04	mar. 14/04	mer. 15/04	jeu. 16/04	ven. 17/04
Potage	Potage Saint Germain	Crème florentine	Velouté de bolet	Potage Dubarry	Soupe de poisson
Fromage	Le petit carré fondant 	Vache picon 	Saint moret 	Saint bricet 	Vache qui rit

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.

Déjeuner

	lun. 20/04	mar. 21/04	mer. 22/04	jeu. 23/04	ven. 24/04
Entrée	Cervelas	Tartinade de petits pois à la menthe	Betteraves bio  	Poireaux sauce moutarde	Salade verte mélangée 
Plat	Omelette nature   Chou romanesco	Poulet rôti Semoule	Burger de veau Sauce échalotes Purée de légumes bio 	Riz aux petits légumes et porc sauce barbecue	Fricassée de colin  Sauce tomate Boulgour pilaf
Accompagnement 2	Pommes noisettes	Légumes couscous	Carottes fondantes 	Aubergines à la tomate	Brunoise de légumes
Fromage	Brie 	Emmental bio  	Rondelé nature bio 	Edam bio à la coupe 	Saint nectaire 
Dessert	Petits suisses aromatisés bio  	Crème dessert caramel  	Fruit de saison bio 	Compote pomme cerise	Fromage blanc aux fruits

Dîner

	lun. 20/04	mar. 21/04	mer. 22/04	jeu. 23/04	ven. 24/04
Potage	Crème de brocolis	Velouté de tomates	Velouté clamart 	Soupe à l'oignon	Potage cultivateur
Fromage	Saint moret 	Carré frais 	Cantadou 	Chanteneige 	Samos 

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.



Déjeuner

	lun. 27/04	mar. 28/04	mer. 29/04	jeu. 30/04	ven. 01/05
Entrée	Carottes râpées 	Crêpe aux champignons	Nems et samoussas	Salade de tomate 	Jambon cru
Plat	Lasagnes de bœuf 	Cordon bleu Haricots verts 	Boulettes de veau Sauce au curry Riz à l'indienne	Filet de colin meunière Poireaux à la crème 	Rôti de bœuf Galette de pommes de terre
Accompagnement 2	Salsifis à la tomate 	Ebly pilaf 	Petits pois à la française 	Pommes vapeur 	Riz basmati
Fromage	Gouda bio 	Fourme d'Ambert 	Saint Paulin bio 	Camembert bio 	Edam bio
Dessert	Compote pomme poire 	Fruit de saison bio 	Crème dessert vanille bio 	Yaourt aromatisé bio 	Macarons

Dîner

	lun. 27/04	mar. 28/04	mer. 29/04	jeu. 30/04	ven. 01/05
Potage	Crème de céleri	Crème de volaille	Potage de haricots verts	Crème de potiron	Soupe de poisson
Fromage	Rondelé nature 	Petit moulé ail et fines herbes 	Six de savoie 	Saint bricet 	Chantailou

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 : Haute Valeur Environnementale : Appellation d'Origine
Protégée : Pêche Durable