

Déjeuner

lun. 30/03

mar. 31/03

jeu. 02/04

ven. 03/04

Entrée

Carottes râpées



Salade de maïs et betteraves bio



Salade verte mélangée



Croutons

Macédoine au surimi

Plat

Pané de blé épinards
Brocolis sautés

Chili con carne bio



Riz pilaf bio



Hachis parmentier



Calamars à la romaine
Galette de pommes de terre

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

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



Déjeuner

mar. 07/04

jeu. 09/04

ven. 10/04

Entrée

Taboulé

Betteraves bio



Pizza royale

Plat

Rôti de porc LR
Lentilles cuisinées



Raviolis aux légumes bio



Filet de colin
Sauce au beurre blanc
Epinards branches à la crème



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



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



Déjeuner

lun. 13/04

mar. 14/04

jeu. 16/04

ven. 17/04

Entrée

Croisillon à l'emmental

Carottes râpées



Oeuf dur bio



Salade de pois chiches



Plat

Jambon blanc
Purée de courgettes



Rôti de dinde
Brocolis sautés



Bolognaise de lentilles bio



Coquillettes bio



Parmentier de Colin



Plat de substitution

Filet de colin
Sauce moutarde



Omelette nature



Hachis parmentier



Fromage

Le carré président bio



Petit suisse bio sucré



Chanteneige bio



Taleggio AOP à la coupe



Dessert

Purée pomme banane bio



Banane



Yaourt aromatisé bio



Fruit de saison HVE



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
 : Haute Valeur Environnementale

Déjeuner

lun. 20/04

mar. 21/04

jeu. 23/04

ven. 24/04

Entrée

Saucisson

Tartinade de petits pois à la menthe

Salade de tomate



Salade verte mélangée



Plat

Brouillade d'oeufs
Pommes rosties

Poulet rôti
Légumes couscous

Riz aux petits légumes et porc
sauce barbecue

Fricassée de colin



Sauce tomate

Plat de substitution

Filet de colin



Sauce citron

Riz aux petits légumes

Steak haché de veau
Sauce pizzaiolo

Fromage

Brie bio



Yaourt nature bio



Edam

Saint nectaire



Dessert

Fruit de saison HVE



Ananas au sirop

Flamby






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

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



Filet de colin meunière



Haricots verts bio



Pommes vapeur



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

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