



## Déjeuner

	lun. 30/03	mar. 31/03	mer. 01/04	jeu. 02/04	ven. 03/04
<b>Entrée</b>	Friand au fromage	Salade de maïs et betteraves bio	Salade coleslaw	Mousse de canard	Macédoine de légumes
<b>Plat</b>	Escalope de volaille Sauce normande 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
<b>Accompagnement 2</b>	Pommes crispy	Piperade	Petits pois à la française	Salade verte mélangée bio	Courgettes sautées
<b>Fromage</b>	Gouda bio à la coupe	Bleu d'Auvergne	Saint Paulin à la coupe	Le carré président bio	Edam bio à la coupe
<b>Dessert</b>	Fruit de saison HVE	Liégeois chocolat bio	Purée pomme abricot	Salade de fruits de saison	Crème dessert praliné

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 
 : Appellation d'Origine Protégée 
 : Origine France 
 : Certification environnementale niveau 2 
 : Viandes de France





## Déjeuner

lun. 06/04

mar. 07/04  
**MENU DE PAQUES**

mer. 08/04

jeu. 09/04

ven. 10/04

### Entrée

Feuilleté aux légumes

Céleri rémoulade



Betteraves bio



Pizza royale

### Plat

Gigot d'agneau



Polenta

Paupiette de dinde  
Haricots verts



Raviolis aux légumes bio



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



### Accompagnement 2

Poêlée de légumes

Semoule

Salsifis à la tomate



Riz pilaf

### Fromage

Bûchette de chèvre à la coupe

Camembert bio à la coupe



Tomme blanche à la coupe



Emmental bio à la coupe



### Dessert

Ile flottante  
Oeuf de pâques

Crème dessert caramel à  
trancher

Compote de pommes bio



Fruit de saison



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



Produit issu de l'agriculture biologique











Origine France



Fruits et légumes de saison



## Déjeuner

	lun. 13/04	mar. 14/04	mer. 15/04	jeu. 16/04	ven. 17/04
<b>Entrée</b>	Croisillon à l'emmental	Carottes râpées 	Salade piémontaise	Oeuf dur bio  	Salade de pois chiches 
<b>Plat</b>	Boudin noir  Purée de pommes de terre	Roti de dinde Au jus crémé Brocolis sautés	Cordon bleu de dinde  Petits pois à la française  	Sauce bolognaise bio   Coquillettes bio 	Parmentier de Colin 
<b>Accompagnement 2</b>	Courgettes sautées	Penne	Carottes jeunes	Poêlée de légumes	Salade verte mélangée 
<b>Fromage</b>	Bûche du pilat à la coupe 	Saint Paulin à la coupe 	Coulommiers bio à la coupe  	Tomme noire à la coupe 	Taleggio AOP à la coupe 
<b>Dessert</b>	Liégeois chocolat bio  	Tarte au citron	Compote pomme abricot 	Fruit de saison bio 	Yaourt aromatisé 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.

## Déjeuner

	lun. 20/04	mar. 21/04	mer. 22/04	jeu. 23/04	ven. 24/04
<b>Entrée</b>	Cervelas	Tartinade de petits pois à la menthe	Betteraves bio 	Poireaux sauce moutarde	Tarte provençale
<b>Plat</b>	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
<b>Accompagnement 2</b>	Pommes noisettes	Légumes couscous	Carottes fondantes 	Aubergines à la tomate	Brunoise de légumes
<b>Fromage</b>	Brie bio à la coupe 	Emmental bio à la coupe 	Bûchette de chèvre à la coupe	Edam bio à la coupe 	Saint nectaire 
<b>Dessert</b>	Eclair au café	Crème dessert caramel  	Fruit de saison bio 	Compote pomme cerise	Fromage blanc aux fruits

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
<b>Entrée</b>	Carottes râpées 	Crêpe aux champignons	Nems et samoussas	Salade de tomate 	
<b>Plat</b>	Lasagnes de bœuf 	Cordon bleu de dinde  Haricots verts 	Boulettes de veau  Sauce au curry Riz à l'indienne	Filet de colin meunière  Poireaux à la crème 	
<b>Accompagnement 2</b>	Salsifis à la tomate 	Ebly pilaf 	Petits pois à la française  	Pommes vapeur 	
<b>Fromage</b>	Gouda bio à la coupe 	Fourme d'Ambert 	Saint Paulin à la coupe 	Le carré président bio 	
<b>Dessert</b>	Compote pomme poire 	Fruit de saison bio 	Gâteau anniversaire	Salade de fruits de saison	

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.

