

Déjeuner

	lun. 31/03	mar. 01/04	mer. 02/04	jeu. 03/04	ven. 04/04	sam. 05/04	dim. 06/04
Entrée	Carottes râpées	Salade de maïs bio 	Betteraves 	Salade verte mélangée bio 	Macédoine de légumes	Céleri vinaigrette	Salade de pois chiches
Plat	Escalope de volaille Brocolis sautés	Chili con carne bio Riz pilaf bio 	Escalope de volaille Carottes sautées bio 	Hachis parmentier 	Filet de colin Sauce tomate Spaghettis bio 	Steak haché de boeuf Sauce forestière Pommes duchesses	Filet de colin Sauce au beurre blanc Riz basmati
Fromage	Gouda sans sel	Saint Paulin sans sel	Saint Paulin sans sel	Gouda sans sel	Saint Paulin sans sel	Edam sans sel	Fromage blanc nature
Dessert	Fruit de saison HVE 	Petits suisses naturels 	Compote pomme abricot bio 	Purée de fruits	Yaourt nature 	Fruit de saison HVE 	Pâtisserie sans sucre

Dîner

	lun. 31/03	mar. 01/04	mer. 02/04	jeu. 03/04	ven. 04/04	sam. 05/04	dim. 06/04
Potage	Crème de céleri	Crème de volaille	Potage de haricots verts	Crème de potiron	Potage de légumes	Crème d'asperge	Minestrone
Dessert	Yaourt nature 	Fruit sans sucre	Fromage blanc nature 	Fruit sans sucre	Purée de pomme 	Faisselle	Fruit sans sucre



Produit local issu des départements : 04, 05, 06, 13, 83, 84, 73, 07, 26, 30, 38, 2A, 2B. Italie (Piemont, Ligurie), selon la définition du référentiel Ecocert "En Cuisine"
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.

: Haute Valeur Environnementale : Produit issu de l'agriculture biologique : Origine France : Certification environnementale niveau 2 : Viandes de France : Pêche Durable

Déjeuner

	lun. 07/04	mar. 08/04	mer. 09/04	jeu. 10/04	ven. 11/04	sam. 12/04	dim. 13/04
Entrée	Betteraves  	Salade coleslaw	Taboulé	Oeuf dur bio  	Salade de lentilles	Champignons à la grecque	Salade d'artichauts
Plat	Omelette aux fines herbes  Pommes vapeur 	Sauce bolognaise  Spaghettis	Rôti de porc  Lentilles cuisinées  	Steak haché de boeuf bio   Sauce échalotes Haricots verts bio 	Filet de colin  Sauce vierge Courgettes sautées	Moussaka	Boeuf stroganoff  Macaroni bio 
Fromage	Yaourt nature 	Edam sans sel	Gouda sans sel	Saint Paulin sans sel	Edam sans sel	Gouda sans sel	Yaourt nature 
Dessert	Yaourt nature 	Fruit de saison HVE 	Fruit de saison bio 	Compote de pomme  	Banane 	Fromage blanc nature 	Pâtisserie sans sucre

Dîner

	lun. 07/04	mar. 08/04	mer. 09/04	jeu. 10/04	ven. 11/04	sam. 12/04	dim. 13/04
Potage	Potage poireaux pommes de terre	Velouté de légumes	Potage potiron carottes	Potage julienne de légumes 	Potage de légumes	Crème de courgettes et basilic	Potage paysan
Dessert	Fruit sans sucre	Faisselle	Pomme cuite sans sucre	Petits suisses naturels 	Purée de fruits	Fruit sans sucre	Compote de pomme  

Produit local issu des départements : 04, 05, 06, 13, 83, 84, 73, 07, 26, 30, 38, 2A, 2B. Italie (Piemont, Ligurie), selon la définition du référentiel Ecocert "En Cuisine"
 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. 14/04	mar. 15/04	mer. 16/04	jeu. 17/04	ven. 18/04	sam. 19/04	dim. 20/04
Entrée	Salade de haricots verts 	Salade de lentilles	Betteraves CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2	Salade de tomate bio vinaigrette 	Salade de pois chiches	Céleri vinaigrette	Carottes râpées
Plat	Escalope de porc Purée de pommes de terre au lait	Rôti de dinde Sauce crème Brocolis sautés bio 	Escalope de volaille Petits pois à la française CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2	Steak haché de veau Sauce tomate Tortillons	Fricassée de colin Sauce tomate Riz pilaf	Rôti de porc Flageolets fondants CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2	Sauté de dinde Pommes vapeur CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2
Fromage	Edam sans sel	Gouda sans sel	Saint Paulin sans sel	Edam sans sel	Gouda sans sel	Saint Paulin sans sel	Fromage blanc nature
Dessert	Faisselle	Fruit sans sucre	Compote pomme abricot 	Fruit de saison bio 	Yaourt nature 	Fruit de saison HVE 	Pâtisserie sans sucre

Dîner

	lun. 14/04	mar. 15/04	mer. 16/04	jeu. 17/04	ven. 18/04	sam. 19/04	dim. 20/04
Potage	Potage Saint Germain	Crème florentine	Velouté de bolet	Potage Dubarry	Potage de légumes	Crème d'asperge	Soupe au pistou
Dessert	Fruit sans sucre	Petit suisse 	Fruit sans sucre	Fromage blanc nature 	Compote pomme coing	Faisselle	Fruit sans sucre

Produit local issu des départements : 04, 05, 06, 13, 83, 84, 73, 07, 26, 30, 38, 2A, 2B. Italie (Piemont, Ligurie), selon la définition du référentiel Ecocert "En Cuisine"
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.



: Haute Valeur Environnementale



: Viandes de France



: Produit issu de l'agriculture biologique



: Origine France



: Certification environnementale niveau 2



: Pêche Durable



Déjeuner

lun. 21/04
MENU DE PAQUES

mar. 22/04

mer. 23/04

jeu. 24/04

ven. 25/04

sam. 26/04

dim. 27/04

Entrée

Champignons ail et fines herbes

Taboulé bio



Betteraves



Salade de tomate vinaigrette

Salade verte mélangée bio



Poireaux vinaigrette

Salade de tomate vinaigrette

Plat

Gigot d'agneau Polenta

Cuisse de poulet



Haricots verts bio



Steak haché de veau Purée de légumes bio



Riz aux légumes et porc

Parmentier de Colin



Rôti de porc



Chou braisé

Sauté de Volaille Sauce Basquaise Gnocchi de pommes de terre

Fromage

Gouda sans sel

Saint Paulin sans sel

Edam sans sel

Gouda sans sel

Saint Paulin sans sel

Edam sans sel

Fromage blanc nature



Dessert

Pâtisserie sans sucre

Petits suisses naturels



Fruit de saison HVE



Compote pomme framboise

Fromage blanc nature



Fruit de saison bio



Pâtisserie sans sucre

Dîner

lun. 21/04

mar. 22/04

mer. 23/04

jeu. 24/04

ven. 25/04

sam. 26/04

dim. 27/04

Potage

Crème de brocolis

Velouté de tomates

Velouté clamart

Soupe à l'oignon

Potage cultivateur

Potage brunoise de légumes

Velouté de légumes

Dessert

Fruit sans sucre

Compote pomme fraise

Purée de fruits

Yaourt nature



Fruit sans sucre

Compote de pêche



Fruit sans sucre

Produit local issu des départements : 04, 05, 06, 13, 83, 84, 73, 07, 26, 30, 38, 2A, 2B. Italie (Piemont, Ligurie), selon la définition du référentiel Ecocert "En Cuisine"
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



: Viandes de France



: Origine France



: Certification environnementale niveau 2



: Haute Valeur Environnementale



: Pêche Durable



Déjeuner

	lun. 28/04	mar. 29/04	mer. 30/04	jeu. 01/05	ven. 02/05	sam. 03/05	dim. 04/05
Entrée	Carottes râpées bio 	Salade de lentilles	Poireaux vinaigrette	Macédoine de légumes	Céleri vinaigrette	Salade de cœurs de palmiers	Salade d'artichauts
Plat	Lasagnes bolognaise	Escalope de volaille Ratatouille niçoise cuisinée au thym	Steak haché de veau Riz à l'indienne	Rôti de boeuf Pommes vapeur 	Filet de colin Sauce à l'oseille Courgettes sautées bio 	Steak haché de boeuf Brocolis sautés bio 	Cuisse de poulet Sauce chasseur Semoule bio
Fromage	Saint Paulin sans sel		Gouda sans sel	Saint Paulin sans sel	Edam sans sel	Gouda sans sel	Saint Paulin sans sel
Dessert	Compote de poire bio 	Fruit de saison HVE 	Faisselle	Pâtisserie sans sucre	Fruit de saison bio 	Yaourt nature 	Fromage blanc nature

Dîner

	lun. 28/04	mar. 29/04	mer. 30/04	jeu. 01/05	ven. 02/05	sam. 03/05	dim. 04/05
Potage	Crème de céleri	Crème de volaille	Potage de haricots verts	Crème de potiron	Potage de légumes	Crème d'asperge	Minestrone
Dessert	Yaourt nature 	Fromage blanc nature 	Petits suisses naturels 	Fruit sans sucre	Faisselle	Purée pomme pruneaux	Fruit sans sucre

Produit local issu des départements : 04, 05, 06, 13, 83, 84, 73, 07, 26, 30, 38, 2A, 2B. Italie (Piemont, Ligurie), selon la définition du référentiel Ecocert "En Cuisine"
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 : Haute Valeur Environnementale : Viandes de France : Certification environnementale niveau 2 : Pêche Durable

