

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 | Liégeois vanille | Compote pomme abricot bio | Cocktail de fruits | Crème dessert praliné | Fruit de saison HVE | Tarte à la rhubarbe |

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 aromatisé | Fruit de saison | Fromage blanc aromatisé | Fruit de saison | Purée de pomme | Flan au chocolat | Fruit de saison |

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 : Fruits et légumes de saison

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 | Mousse au chocolat bio   | Fruit de saison HVE  | Fruit de saison bio  | Compote de pomme   | Banane  | Fromage blanc nature  Coupelle de miel | Tarte au chocolat |

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 de saison  | Crème dessert chocolat  | Pomme cuite à la cannelle  | Crème dessert café  | Cocktail de fruits | Fruit de saison  | 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.

 : Origine France  : Certification environnementale niveau 2  : Produit issu de l'agriculture biologique  : Viandes de France  : Haute Valeur Environnementale  : Pêche Durable  : Région Ultra Périphérique  : Fruits et légumes de saison



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 | 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 | Steak haché de veau Sauce tomate Tortillons | Fricassée de colin Sauce tomate Riz pilaf | Rôti de porc Flageolets fondants | Sauté de dinde Pommes vapeur |
| 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 | Liégeois chocolat bio | Banane | Compote pomme abricot | Fruit de saison bio | Yaourt aromatisé bio | Fruit de saison HVE | Forêt noire |

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 de saison | Petit suisse | Fruit de saison | Liégeois vanille | Compote pomme coing | Mousse au citron | Fruit de saison |

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 : Viandes de France : Région Ultra Périphérique : Certification environnementale niveau 2 : Pêche Durable : Fruits et légumes de saison



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

Tiramisu

Mousse au chocolat bio

Fruit de saison HVE

Compote pomme framboise

Fromage blanc aromatisé

Fruit de saison bio

Gâteau basque

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 de saison

Compote pomme fraise

Cocktail de fruits

Yaourt nature

Fruit de saison

Compote de pêche

Fruit de saison

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 : Fruits et légumes de saison

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 | Crème dessert vanille bio | Paris Brest | Fruit de saison bio | Mousse au citron | Crème renversée |

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 | Mousse au chocolat | Fromage blanc aromatisé | Petits suisses naturels | Fruit de saison | Flan vanille | Pruneaux au sirop | Fruit de saison |

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 : Fruits et légumes de saison