

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	Céliéri 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 :











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.

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