

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 bio 	Salade de maïs bio 	Betteraves 	Salade verte mélangée bio 	Macédoine de légumes	Céleri à la hongroise	Céleri rémoulade
Plat	Pané de blé épinards Brocolis sautés	Filet de colin Sauce tomate Riz pilaf bio 	Batonnets de poisson et citron Carottes sautées bio 	Parmentier de Colin 	Thon à la catalane Spaghettis bio 	Paupiette de poisson Sauce crème Pommes duchesses	Feuilleté de poisson au beurre blanc Riz basmati
Fromage	Gouda bio 	Fourme d'Ambert 	Saint Paulin bio 	Camembert bio 	Edam bio 	Vache picon 	Saint nectaire
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	Potage de légumes	Potage de haricots verts	Crème de potiron	Soupe de poisson	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.

: Produit issu de l'agriculture biologique : Origine France : Haute Valeur Environnementale : Pêche Durable : Appellation d'Origine Protégée : Certification environnementale niveau 2 : 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  	Pizza au fromage	Champignons à la grecque	Salade d'artichauts
Plat	Omelette aux fines herbes  Galette de pommes de terre	Raviolis ricotta épinards	Filet de colin  Sauce moutarde Lentilles cuisinées  	Filet de colin  Sauce échalotes Haricots verts bio 	Filet de colin  Sauce vierge Courgettes sautées	Parmentier de Colin 	Aile de raie Sauce aux câpres Macaroni bio 
Fromage	Cantal 	Mimolette bio 	Camembert bio  	Tomme blanche 	Emmental bio  	Tomme noire 	Saint Paulin bio  
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



: Appellation d'Origine Protégée



: Produit issu de l'agriculture biologique



: 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	Salade de tomate vinaigrette	Salade de tomate bio vinaigrette 	Salade de pois chiches	Céleri à la hongroise	Carottes râpées
Plat	Filet de colin pané Purée de pommes de terre au lait	Omelette nature Brocolis sautés bio 	Crispy d'or Petits pois à la française 	Raviolis ricotta épinards bio 	Fricassée de colin Sauce tomate Riz pilaf	Filet de colin Au paprika Flageolets fondants 	Paupiette de saumon Sauce à l'oseille Pommes duchesses
Fromage	Tomme blanche 	Saint Paulin bio 	Coulommiers	Tomme noire 	Bleu français 	Gouda bio 	Roquefort pointe
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	Soupe de poisson	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



: Origine France



: Produit issu de l'agriculture biologique



: Région Ultra Périphérique



: Certification environnementale niveau 2



: Pêche Durable



: Appellation d'Origine Protégée



: 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 sauce moutarde

Salade de tomate vinaigrette

Plat

Medaillon de merlu
Sauce vierge
Polenta

Filet de colin

Sauce citron
Haricots verts bio

Boulettes de soja
Purée de légumes bio

Riz aux fruits de mer

Parmentier de Colin

Galette de quinoa
Chou braisé

Filet de colin

Sauce Basquaise
Gnocchi de pommes de terre

Fromage

Brie

Emmental bio

Rondelé aux noix

Edam bio

Saint nectaire

Tomme noire

Cantal

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.



: Origine France



: Produit issu de l'agriculture biologique



: Pêche Durable



: Certification environnementale niveau 2



: Haute Valeur Environnementale



: Appellation d'Origine

Protégée : 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 	Rillettes de thon	Nem aux légumes et samoussa	Terrine de poisson	Céleri rémoulade	Salade de cœurs de palmiers	Salade d'artichauts
Plat	Lasagnes aux épinards et ricotta	Crispy d'or Ratatouille niçoise cuisinée au thym	Boulettes végétales Riz à l'indienne	Thon à la catalane Galette de pommes de terre	Filet de colin meunière Courgettes sautées bio 	Filet de colin Sauce moutarde Brocolis sautés bio 	Paupiette de saumon Sauce crème Semoule bio
Fromage	Gouda bio 	Fourme d'Ambert 	Saint Paulin bio 	Camembert bio 	Edam bio 	Vache qui rit bio 	Saint nectaire
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	Potage de légumes	Potage de haricots verts	Crème de potiron	Soupe de poisson	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 : Appellation d'Origine Protégée : Haute Valeur Environnementale : Pêche Durable : Fruits et légumes de saison