

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

