

Déjeuner

	lun. 31/03	mar. 01/04	mer. 02/04	jeu. 03/04	ven. 04/04	sam. 05/04	dim. 06/04
<b>Entrée</b>	Carottes râpées bio 	Salade de maïs bio 	Betteraves  	Salade verte mélangée bio  	Macédoine de légumes	Céleri à la hongroise	Jambon cru
<b>Plat</b>	Pané de blé épinards Brocolis sautés	Chili con carne bio  Riz pilaf bio 	Nugget's de filet de poulet Carottes sautées bio 	Hachis parmentier 	Thon à la catalane Spaghettis bio 	Alouette de boeuf Sauce aux cèpes Pommes duchesses	Feuilleté de poisson au beurre blanc Riz basmati
<b>Fromage</b>	Gouda bio  	Fourme d'Ambert 	Saint Paulin bio  	Camembert bio  	Edam bio  	Vache picon 	Saint nectaire 
<b>Dessert</b>	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
<b>Potage</b>	Crème de céleri	Crème de volaille	Potage de haricots verts	Crème de potiron	Soupe de poisson	Crème d'asperge	Minestrone
<b>Dessert</b>	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 : Appellation d'Origine Protégée France : Fruits et légumes de saison : Certification environnementale niveau 2 : Viandes de France



Déjeuner

	lun. 07/04	mar. 08/04	mer. 09/04	jeu. 10/04	ven. 11/04	sam. 12/04	dim. 13/04
<b>Entrée</b>	Saucisson	Salade coleslaw	Taboulé	Oeuf dur bio 	Pizza royale	Champignons à la grecque	Salade d'artichauts
<b>Plat</b>	Omelette aux fines herbes  Galette de pommes de terre	Raviolis au bœuf  Sauce normande	Rôti de porc  Sauce dijonnaise Lentilles cuisinées  	Steak haché de boeuf bio  Sauce échalotes Haricots verts bio 	Filet de colin  Sauce vierge Courgettes sautées	Moussaka	Boeuf stroganoff  Macaroni bio 
<b>Fromage</b>	Cantal 	Mimolette bio 	Camembert bio  	Tomme blanche 	Emmental bio  	Tomme noire 	Saint Paulin bio  
<b>Dessert</b>	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
<b>Potage</b>	Potage poireaux pommes de terre	Velouté de légumes	Potage potiron carottes	Potage julienne de légumes 	Crème de veau	Crème de courgettes et basilic	Potage paysan
<b>Dessert</b>	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 : Appellation d'Origine Protégée : Produit issu de l'agriculture biologique : Produit Local : Haute Valeur Environnementale : Viandes de France : Certification environnementale niveau 2 : 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
<b>Entrée</b>	Salade de haricots verts 	Salade de lentilles	Mousse de foie 	Salade de tomate bio vinaigrette 	Salade de pois chiches	Céleri à la hongroise	Rillettes de porc 
<b>Plat</b>	Boudin noir  Purée de pommes de terre au lait	Rôti de dinde  Sauce crème Brocolis sautés bio 	Cordon bleu de dinde  Petits pois à la française 	Raviolis ricotta épinards bio 	Fricassée de colin  Sauce tomate Riz pilaf	Jambonneau Flageolets fondants 	Paupiette de lapin Aux olives Pommes duchesses
<b>Fromage</b>	Tomme blanche 	Saint Paulin bio 	Coulommiers	Tomme noire 	Bleu français 	Gouda bio 	Roquefort pointe 
<b>Dessert</b>	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
<b>Potage</b>	Potage Saint Germain	Crème florentine	Velouté de bolet	Potage Dubarry	Soupe de poisson	Crème d'asperge	Soupe au pistou
<b>Dessert</b>	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 : Viandes de France : Région Ultra Périphérique : Certification environnementale niveau 2 : Pêche Durable : Viande de porc Française : 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

Fromage de tête

Plat

Gigot d'agneau



Cuisse de poulet



Haricots verts bio



Boulettes de soja Purée de légumes bio



Riz aux petits légumes et porc sauce barbecue

Parmentier de Colin



Cervelas Obernois Chou braisé

Sauté de Volaille

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.



Viandes de France



Origine France



Produit issu de l'agriculture biologique



Certification environnementale niveau 2



Haute Valeur Environnementale



Pêche Durable



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
<b>Entrée</b>	Carottes râpées bio 	Rillettes de thon	Nem aux légumes et samoussa	Jambon cru	Céleri rémoulade	Salade de cœurs de palmiers	Saucisson
<b>Plat</b>	Lasagnes bolognaise	Cordon bleu de dinde Ratatouille niçoise cuisinée au thym 	Boulettes de veau Sauce au curry Riz à l'indienne	Rôti de bœuf Galette de pommes de terre 	Filet de colin meunière Courgettes sautées bio  	Fricadelle de bœuf Sauce moutarde Brocolis sautés bio 	Cuisse de poulet Sauce chasseur Semoule bio  
<b>Fromage</b>	Gouda bio  	Fourme d'Ambert 	Saint Paulin bio  	Camembert bio  	Edam bio  	Vache qui rit bio  	Saint nectaire 
<b>Dessert</b>	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
<b>Potage</b>	Crème de céleri	Crème de volaille	Potage de haricots verts	Crème de potiron	Soupe de poisson	Crème d'asperge	Minestrone
<b>Dessert</b>	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 : Viandes de France : Pêche Durable : Fruits et légumes de saison