

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	Jambon cru
Plat	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
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	Crème de volaille	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 : 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
Entrée	Saucisson	Salade coleslaw	Taboulé	Oeuf dur bio 	Pizza royale	Champignons à la grecque	Salade d'artichauts
Plat	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
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 	Crème de veau	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 : 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
Entrée	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
Plat	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
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 : 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



Fruits et légumes de saison

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	Jambon cru	Céleri rémoulade	Salade de cœurs de palmiers	Saucisson
Plat	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
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	Crème de volaille	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 : Viandes de France : Pêche Durable : Fruits et légumes de saison