

Déjeuner

	lun. 30/03	mar. 31/03	mer. 01/04	jeu. 02/04	ven. 03/04	sam. 04/04	dim. 05/04
Entrée	Carottes râpées 	Salade de maïs et betteraves bio 	Salade coleslaw	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 	Hachis parmentier 	Calamars à la romaine Galette de pommes de terre	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 grosjean	Saint nectaire
Dessert	Fruit sans sucre	Fromage blanc nature 	Purée pomme abricot 	Purée de pomme 	Yaourt nature 	Fruit sans sucre	Pâtisserie sans sucre

Dîner

	lun. 30/03	mar. 31/03	mer. 01/04	jeu. 02/04	ven. 03/04	sam. 04/04	dim. 05/04
Potage	Crème de céleri	Crème de volaille	Potage de haricots verts	Crème de potiron	Soupe de poisson	Crème d'asperge	Minestrone
Dessert	Yaourt nature 	Fruit sans sucre	Fromage blanc nature 	Fruit sans sucre	Purée de pomme 	Faisselle 	Fruit sans sucre

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.

: Certification environnementale niveau 2 : Produit issu de l'agriculture biologique : Origine France : Appellation d'Origine Protégée : Haute Valeur Environnementale : Viandes de France



Déjeuner

lun. 06/04
MENU DE PAQUES

mar. 07/04

mer. 08/04

jeu. 09/04

ven. 10/04

sam. 11/04

dim. 12/04

	lun. 06/04 MENU DE PAQUES	mar. 07/04	mer. 08/04	jeu. 09/04	ven. 10/04	sam. 11/04	dim. 12/04
Entrée	Feuilleté aux légumes	Taboulé	Céleri rémoulade 	Betteraves bio 	Pizza royale	Salade de mâche Croutons	Poireaux sauce gribiche
Plat	Gigot d'agneau Polenta bio 	Rôti de porc LR Sauce dijonnaise Lentilles cuisinées 	Paupiette de dinde Haricots verts 	Raviolis aux légumes bio 	Paupiette de saumon Sauce à l'aneth Epinards branches à la crème 	Moussaka	Cassolette de foies de volaille Macaroni
Fromage	Cantal 	Mimolette bio 	Camembert bio 	Tomme blanche 	Emmental bio 	Tomme noire 	Saint Paulin bio
Dessert	Fromage blanc nature 	Fruit sans sucre	Fruit sans sucre	Purée de pomme bio 	Fruit sans sucre	Fromage blanc nature 	Pâtisserie sans sucre

Dîner

lun. 06/04

mar. 07/04

mer. 08/04

jeu. 09/04

ven. 10/04

sam. 11/04

dim. 12/04

Potage	Potage poireaux pommes de terre	Velouté de légumes	Potage potiron carottes	Potage julienne de légumes 	Crème de courgettes et basilic	Crème de veau	Potage paysan
Dessert	Fruit sans sucre	Faisselle 	Yaourt nature 	Petits suisses naturels 	Purée de pomme 	Fruit sans sucre	Compote de pomme

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



: Produit issu de l'agriculture biologique



: Appellation d'Origine Protégée



: Origine France



: Label Rouge



: Certification environnementale niveau 2

Haute Valeur Environnementale

Déjeuner

	lun. 13/04	mar. 14/04	mer. 15/04	jeu. 16/04	ven. 17/04	sam. 18/04	dim. 19/04
Entrée	Croisillon à l'emmental	Carottes râpées 	Salade piémontaise	Oeuf dur bio 	Salade de pois chiches 	Feuilleté Dubarry	Rillettes de porc
Plat	Boudin noir Purée de pommes de terre	Roti de dinde Sauce suprême Brocolis sautés	Cordon bleu de dinde Petits pois à la française 	Sauce bolognaise bio Coquillettes bio 	Parmentier de Colin 	Jambonneau Flageolets 	Paupiette de lapin Aux olives Pommes duchesses
Fromage	Tomme blanche 	Saint Paulin bio 	Coulommiers 	Tomme noire 	Bleu français 	Gouda bio 	Roquefort pointe
Dessert	Faisselle 	Fruit sans sucre	Compote pomme abricot 	Fruit sans sucre	Yaourt nature 	Fruit sans sucre	Pâtisserie sans sucre





















Dîner

	lun. 13/04	mar. 14/04	mer. 15/04	jeu. 16/04	ven. 17/04	sam. 18/04	dim. 19/04
Potage	Potage Saint Germain	Crème florentine	Velouté de bolet	Potage Dubarry	Soupe de poisson	Crème d'asperge	Soupe au pistou
Dessert	Fruit sans sucre	Petits suisses naturels 	Fruit sans sucre	Fromage blanc nature 	Compote pomme coing	Faisselle 	Fruit sans sucre

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 : Appellation d'Origine Protégée

Déjeuner

	lun. 20/04	mar. 21/04	mer. 22/04	jeu. 23/04	ven. 24/04	sam. 25/04	dim. 26/04
Entrée	Cervelas	Tartinade de petits pois à la menthe	Betteraves bio  	Poireaux sauce moutarde	Salade verte mélangée 	Salade de tomate 	Fromage de tête
Plat	Omelette nature   Chou romanesco	Poulet rôti Semoule	Burger de veau Sauce échalotes Purée de légumes bio 	Riz aux petits légumes et porc sauce barbecue	Fricassée de colin  Sauce tomate Boulgour pilaf	Cervelas Obernois Chou de choucroute	Emincé de volaille LR  Sauce forestière Gnocchi de pommes de terre
Fromage	Brie 	Emmental bio  	Rondelé nature bio 	Edam bio à la coupe 	Saint nectaire 	Tomme noire 	Cantal AOP 
Dessert	Petits suisses naturels 	Faiselle 	Fruit sans sucre	Compote pomme cerise	Fromage blanc nature 	Fruit sans sucre	Pâtisserie sans sucre

Dîner

	lun. 20/04	mar. 21/04	mer. 22/04	jeu. 23/04	ven. 24/04	sam. 25/04	dim. 26/04
Potage	Crème de brocolis	Velouté de tomates	Velouté clamart 	Soupe à l'oignon	Potage cultivateur	Potage brunoise de légumes	Velouté de légumes
Dessert	Fruit sans sucre	Compote pomme abricot 	Purée de pomme  	Yaourt nature 	Fruit sans sucre	Compote pomme pêche	Fruit sans sucre

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. 27/04	mar. 28/04	mer. 29/04	jeu. 30/04	ven. 01/05	sam. 02/05	dim. 03/05
Entrée	Carottes râpées 	Crêpe aux champignons	Nems et samoussas	Salade de tomate 	Jambon cru	Salade coleslaw	Quiche aux poireaux
Plat	Lasagnes de bœuf 	Cordon bleu Haricots verts 	Boulettes de veau Sauce au curry Riz à l'indienne 	Filet de colin meunière Poireaux à la crème 	Rôti de bœuf Galette de pommes de terre 	Fricadelle de bœuf Sauce moutarde Brocolis sautés	Boudin blanc Purée de céleri
Fromage	Gouda bio 	Fourme d'Ambert 	Saint Paulin bio 	Camembert bio 	Edam bio 	Vache grosjean	Saint nectaire
Dessert	Compote pomme poire 	Fruit sans sucre	Faisselle 	Yaourt nature 	Pâtisserie sans sucre	Petits suisses naturels 	Fromage blanc nature

Dîner

	lun. 27/04	mar. 28/04	mer. 29/04	jeu. 30/04	ven. 01/05	sam. 02/05	dim. 03/05
Potage	Crème de céleri	Crème de volaille	Potage de haricots verts	Crème de potiron	Soupe de poisson	Crème d'asperge	Minestrone
Dessert	Faisselle 	Fromage blanc nature 	Petits suisses naturels 	Fruit sans sucre	Faisselle 	Purée pomme pruneaux	Fruit sans sucre

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.

: Certification environnementale niveau 2 : Viandes de France : Produit issu de l'agriculture biologique : Origine France : Haute Valeur Environnementale : Appellation d'Origine
Protégée : Pêche Durable