

## Déjeuner

	lun. 30/03	mar. 31/03	mer. 01/04	jeu. 02/04	ven. 03/04	sam. 04/04	dim. 05/04
<b>Entrée</b>	Carottes râpées 	Salade de maïs et betteraves bio 	Salade coleslaw	Salade verte mélangée bio  	Macédoine de légumes 	Céleri à la hongroise 	Salade de pois chiches 
<b>Plat</b>	Pané de blé épinards Brocolis sautés	Filet de colin  Sauce tomate Riz pilaf bio 	Batonnets de colin  Carottes sautées 	Parmentier de Colin 	Calamars à la romaine Galette de pommes de terre	Paupiette de poisson Sauce crème 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 grosjean	Saint nectaire 
<b>Dessert</b>	Fruit de saison HVE 	Liégeois chocolat bio  	Purée pomme abricot 	Cocktail de fruits	Crème dessert praliné 	Fruit de saison bio 	Tarte au chocolat

## Dîner

	lun. 30/03	mar. 31/03	mer. 01/04	jeu. 02/04	ven. 03/04	sam. 04/04	dim. 05/04
<b>Potage</b>	Crème de céleri	Potage de légumes	Potage de haricots verts	Crème de potiron	Soupe de poisson	Crème d'asperge	Minestrone
<b>Dessert</b>	Yaourt aromatisé 	Fruit de saison 	Fromage blanc aux fruits	Fruit de saison 	Purée de pomme  	Dany chocolat 	Fruit de saison 

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. 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 au fromage

Salade de mâche



Poireaux sauce gribiche

### Plat

Saumonette  
Sauce à l'Armoricaine  
Polenta bio



Filet de colin  
Sauce moutarde  
Lentilles cuisinées



Paupiette de poisson  
Sauce crème  
Haricots verts



Raviolis aux légumes bio



Paupiette de saumon  
Sauce à l'aneth  
Epinards branches à la crème



Parmentier de Colin



Aile de raie  
Sauce aux câpres  
Macaroni

### Fromage

Cantal



Mimolette bio



Camembert bio



Tomme blanche



Emmental bio



Tomme noire



Saint Paulin bio



### Dessert

Ile flottante  
Oeuf de pâques

Fruit de saison HVE



Fruit de saison bio



Purée de pomme bio



Fruit de saison



Fromage blanc au miel

Tarte à la rhubarbe

## 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

Potage de légumes

Potage paysan

### Dessert

Fruit de saison



Crème dessert chocolat



Yaourt aromatisé



Crème dessert café



Cocktail de fruits

Fruit de saison



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.



: Pêche Durable



: Produit issu de l'agriculture biologique



: Appellation d'Origine Protégée



: Origine France



: Certification environnementale niveau 2



: Haute Valeur

Environnementale



: Fruits et légumes de saison

## Déjeuner

	lun. 13/04	mar. 14/04	mer. 15/04	jeu. 16/04	ven. 17/04	sam. 18/04	dim. 19/04
<b>Entrée</b>	Croissillon à l'emmental	Carottes râpées 	Salade piémontaise	Oeuf dur bio  	Salade de pois chiches 	Feuilleté Dubarry	Salade de cœurs de palmiers
<b>Plat</b>	Filet de colin  Sauce moutarde Purée de pommes de terre	Omelette nature  Brocolis sautés 	Crispy d'or Petits pois à la française  	Thon à la catalane Coquillettes bio 	Parmentier de Colin 	Filet de colin  Au paprika Flageolets 	Paupiette de saumon Sauce à l'aneth 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  	Fruit de saison HVE 	Compote pomme abricot 	Fruit de saison bio 	Yaourt aromatisé bio  	Banane 	Flan pâtissier

## Dîner

	lun. 13/04	mar. 14/04	mer. 15/04	jeu. 16/04	ven. 17/04	sam. 18/04	dim. 19/04
<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 	Petits suisses au sucre	Fruit de saison 	Liégeois vanille 	Compote pomme coing	Mousse au citron 	Fruit de saison 

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.

: Pêche Durable : Origine France : Produit issu de l'agriculture biologique : Certification environnementale niveau 2 : Haute Valeur Environnementale : Région Ultra Périphérique  
 : Appellation d'Origine Protégée : Fruits et légumes de saison : Commerce équitable

## Déjeuner

	lun. 20/04	mar. 21/04	mer. 22/04	jeu. 23/04	ven. 24/04	sam. 25/04	dim. 26/04
<b>Entrée</b>	Carottes râpées 	Tartinade de petits pois à la menthe	Betteraves bio 	Poireaux sauce moutarde	Salade verte mélangée 	Salade de tomate 	Terrine de légumes
<b>Plat</b>	Omelette nature Chou romanesco 	Filet de colin Sauce citron Semoule 	Filet de colin Sauce échalotes Purée de légumes bio 	Riz aux fruits de mer	Fricassée de colin Sauce tomate Boullgour pilaf 	Galette de quinoa Chou de choucroute	Filet de colin Sauce Basquaise Gnocchi de pommes de terre 
<b>Fromage</b>	Brie 	Emmental bio 	Rondelé nature bio 	Edam bio à la coupe 	Saint nectaire 	Tomme noire 	Cantal AOP 
<b>Dessert</b>	Petits suisses aromatisés bio 	Crème dessert caramel 	Fruit de saison bio 	Compote pomme cerise	Fromage blanc aux fruits	Fruit de saison HVE 	Gâteau basque

## Dîner

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

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
<b>Entrée</b>	Carottes râpées 	Crêpe aux champignons	Nems et samoussas	Salade de tomate 	Betteraves 	Salade coleslaw	Quiche aux poireaux
<b>Plat</b>	Lasagnes ricotta épinards	Crispy d'or Haricots verts 	Boulettes végétales Riz à l'indienne	Filet de colin meunière Poireaux à la crème 	Filet de colin Sauce arlequin Galette de pommes de terre	Sauce moutarde Brocolis sautés	Paupiette de saumon Sauce crème Purée de céleri 
<b>Fromage</b>	Gouda bio 	Fourme d'Ambert 	Saint Paulin bio 	Camembert bio 	Edam bio 	Vache grosjean	Saint nectaire 
<b>Dessert</b>	Compote pomme poire 	Fruit de saison bio 	Crème dessert vanille bio 	Yaourt aromatisé bio 	Macarons	Mousse au citron 	Crème renversée

Dîner

	lun. 27/04	mar. 28/04	mer. 29/04	jeu. 30/04	ven. 01/05	sam. 02/05	dim. 03/05
<b>Potage</b>	Crème de céleri	Potage de légumes	Potage de haricots verts	Crème de potiron	Soupe de poisson	Crème d'asperge	Minestrone
<b>Dessert</b>	Mousse au chocolat 	Fromage blanc aux fruits	Petits suisses sucrés	Fruit de saison 	Flan vanille 	Pruneaux au sirop 	Fruit de saison 

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 : Haute Valeur Environnementale : Appellation d'Origine Protégée : Pêche  
 : Durable : Commerce équitable : Fruits et légumes de saison