

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 vinaigrette	Salade de pois chiches
Plat	Omelette nature Brocolis sautés 	Chili con carne bio Riz pilaf bio 	Filet de poulet Carottes sautées 	Hachis parmentier 	Filet de colin Sauce arlequin Purée de pommes de terre 	Steak haché de boeuf Sauce forestière Pommes vapeur 	Filet de colin Sauce au beurre blanc Riz basmati
Fromage	Saint Paulin sans sel 	Edam sans sel	Gouda sans sel 	Saint Paulin sans sel 	Edam sans sel	Gouda sans sel 	Fromage blanc nature
Dessert	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
Potage	Crème de céleri	Crème de volaille	Potage de haricots verts	Crème de potiron	Potage de légumes	Crème d'asperge	Minestrone
Dessert	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

Salade de coleslaw

Taboulé

Céleri vinaigrette

Betteraves bio



Salade de lentilles

Salade de mâche



Poireaux vinaigrette

Plat

Gigot d'agneau



Polenta bio

Rôti de porc



Au jus
Lentilles cuisinées

Escalope de volaille
Sauce crème
Haricots verts



Sauce bolognaise



Tortillons

Filet de colin



Sauce à l'aneth
Epinards branches à la crème



Moussaka

Cassolette de foies de volaille
Macaroni

Fromage

Edam sans sel

Gouda sans sel



Saint Paulin sans sel



Yaourt nature



Gouda sans sel



Saint Paulin sans sel



Yaourt nature



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.



Viandes de France



Produit issu de l'agriculture biologique



Origine France



Certification environnementale niveau 2



Haute Valeur Environnementale



Pêche Durable



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
Entrée	Salade verte mélangée 	Carottes râpées 	Salade piémontaise à l'oeuf	Oeuf dur bio 	Salade de pois chiches 	Betteraves 	Salade de coeurs de palmiers
Plat	Escalope de porc Purée de pommes de terre	Roti de dinde Sauce suprême Brocolis sautés	Filet de poulet Petits pois à la française 	Sauce bolognaise bio Coquillettes bio 	Parmentier de Colin 	Rôti de porc Flageolets 	Steak haché de veau Pommes vapeur
Fromage	Gouda sans sel 	Saint Paulin sans sel 	Edam sans sel	Gouda sans sel 	Saint Paulin sans sel 	Edam sans sel	Fromage blanc nature
Dessert	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
Potage	Potage Saint Germain	Crème florentine	Velouté de bolet	Potage Dubarry	Potage de légumes	Crème d'asperge	Soupe au pistou
Dessert	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.

Déjeuner

	lun. 20/04	mar. 21/04	mer. 22/04	jeu. 23/04	ven. 24/04	sam. 25/04	dim. 26/04
Entrée	Carottes râpées 	Tartinade de petits pois à la menthe	Betteraves bio 	Poireaux vinaigrette	Salade verte mélangée 	Salade de tomate 	Salade coleslaw
Plat	Omelette nature Chou romanesco 	Poulet rôti Semoule	Steak haché de veau Sauce échalotes Purée de légumes bio 	Riz aux petits légumes et porc sauce barbecue	Fricassée de colin Sauce tomate Boullgour pilaf	Rôti de porc Chou de choucroute	Emincé de volaille LR Sauce forestière Gnocchi de pommes de terre
Fromage	Saint Paulin sans sel 	Edam sans sel	Gouda sans sel 	Saint Paulin sans sel 	Edam sans sel	Gouda sans sel 	Fromage blanc nature
Dessert	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
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 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
Entrée	Carottes râpées 	Salade de maïs et haricots rouge	Salade piémontaise à l'oeuf	Salade de tomate 	Betteraves 	Salade coleslaw	Quiche aux légumes
Plat	Lasagnes de bœuf 	Escalope de volaille Haricots verts 	Steak haché de veau Riz à l'indienne	Filet de colin Sauce à l'oseille Poireaux à la crème 	Rôti de boeuf Purée de pommes de terre	Filet de colin Sauce moutarde Brocolis sautés	Rôti de porc Purée de céleri
Fromage	Gouda sans sel 	Saint Paulin sans sel 	Edam sans sel	Gouda sans sel 	Saint Paulin sans sel 	Edam sans sel	Gouda sans sel
Dessert	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
Potage	Crème de céleri	Crème de volaille	Potage de haricots verts	Crème de potiron	Potage de légumes	Crème d'asperge	Minestrone
Dessert	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.