

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 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	Soupe de poisson	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.

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

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 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

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

Crème de veau

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



Appellation d'Origine Protégée



Label Rouge



Origine France



Certification environnementale niveau 2



HVE

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
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	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	Soupe de poisson	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.

: Origine France : Produit issu de l'agriculture biologique : Certification environnementale niveau 2 : Haute Valeur Environnementale : Viandes de France : Pêche Durable : Commerce équitable : Fruits et légumes de saison : Viande de porc Française : 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 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.

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

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 boeuf 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 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	Soupe de poisson	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.

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