



Déjeuner

	lun. 02/04	mar. 03/04	mer. 04/04	jeu. 05/04	ven. 06/04	sam. 07/04
Entrée		Salade de tomates 	Salade coleslaw	Crème de potiron 	Macédoine vinaigrette	Salade de mâche vinaigrette
Plat		Rôti de dinde au jus Spaghetti au beurre 	Sauté de porc au jus Semoule au beurre 	Steak haché de veau Petits pois à la française 	Filet de poisson sauce vierge Purée de pommes de terre au lait 	Cuisse de canette aux pêches Pommes vapeurs
Accompagnement 2		Courgettes sautées 	Haricots plats sautés 	Endives braisées 	Carottes vichy 	Tomates provençales
Fromage		Yaourt nature et sucre	Saint Paulin sans sel	Gouda sans sel	Saint Paulin sans sel	Faisselle
Dessert		Dessert de Pâques	Poire cuite au vin 	Fruit de saison 	Petits suisses aromatisés	Eclair au café

Nos préparations peuvent contenir les allergènes (ou traces) 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.
La viande de boeuf provient de bêtes nées, élevées, abattues et découpées dans les pays suivants : France, Allemagne, Italie.
Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement.



: Plat fait maison



: Produit Local



: Fruits et légumes de saison



: Pêche Durable



Déjeuner

lun. 09/04

mar. 10/04

mer. 11/04

jeu. 12/04

ven. 13/04

sam. 14/04

Entrée

1/2 pamplemousse et sucre

Betteraves lanières vinaigrette

Potage de haricots verts

Céleri rémoulade

Salade verte vinaigrette

Salade fraîcheur

Plat

Saute d'agneau
Semoule au beurre

Filet colin à l'aneth
Poêlée paysanne

Escalope de porc grillée
Haricots blancs cuisinés

Escalope de dinde au jus
Pommes vapeurs

Filet de poisson à la niçoise
Papillons au beurre

Sauté de canard au jus
Pommes vapeurs

Accompagnement 2

Légumes couscous

Purée de pommes de terre au lait

Carottes jeunes persillées

Brocolis sautés

Ratatouille

Haricots plats persillés

Fromage

Gouda sans sel

Saint Paulin sans sel

Yaourt nature

Saint Paulin sans sel

Gouda sans sel

Fromage blanc nature

Dessert

Liégeois chocolat

Fruit de saison

Pomme cuite à la cannelle

Compote pomme fraise

Fruit de saison

Tarte croisillons abricots

Nos préparations peuvent contenir les allergènes (ou traces) 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.
La viande de boeuf provient de bêtes nées, élevées, abattues et découpées dans les pays suivants : France, Allemagne, Italie.
Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement.



: Plat fait maison



: Pêche Durable



: Produit Local



: Fruits et légumes de saison



: Viandes de France



Déjeuner

lun. 16/04

mar. 17/04

mer. 18/04

jeu. 19/04

ven. 20/04

sam. 21/04

Entrée

Oeuf dur mayonnaise

Potage crécy



Salade de risonis vinaigrette



Taboulé

Carottes râpées

Poireaux vinaigrette

Plat

Lasagnes aux légumes



Filet de poulet sauce forestière



Escalope de porc grillée



Emincé de dinde sauce paprika



Filet de colin sauce curry



Ebly aux petits légumes



Daube de bœuf provençale



Gnocchi de pomme de terre



Accompagnement 2

Salade verte vinaigrette

Riz safrané



Petits pois gourmands



Pommes vapeurs

Céleri braisé



Tomates provençales



Fromage

Saint Paulin sans sel

Yaourt nature

Saint Paulin sans sel

Gouda sans sel

Fromage blanc et sucre

Saint Paulin sans sel

Dessert

Crème dessert vanille

Fruit de saison



Poire cuite nappée chocolat

Fruit de saison



Ananas au sirop

Tarte au chocolat

Nos préparations peuvent contenir les allergènes (ou traces) 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.
La viande de boeuf provient de bêtes nées, élevées, abattues et découpées dans les pays suivants : France, Allemagne, Italie.
Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement.



: Plat fait maison



: Produit Local



: Fruits et légumes de saison



: Pêche Durable



: Viandes de France



Déjeuner

	lun. 23/04	mar. 24/04	mer. 25/04	jeu. 26/04	ven. 27/04	sam. 28/04
Entrée	Salade de lentilles 	Macédoine mayonnaise 	Potage rouge 	Salade de tomates 	Betteraves vinaigrette	Carottes râpées
Plat	Filet de colin sauce normande Brocolis sautés 	Rôti de boeuf Carottes sautées 	Escalope de porc grillée Purée de pommes de terre au lait 	Cuisse de poulet rôti Polenta crémeuse 	Filet de colin sauce tomate basilic Riz pilaf 	Sauté de veau basquaise Piperade
Accompagnement 2	Penne au beurre 	Flageolets fondants 	Haricots beurre persillés 	Courgettes sautées 	Julienne de légumes 	Ebly au beurre
Fromage	Gouda sans sel	Saint Paulin sans sel	Fromage blanc nature	Saint Paulin sans sel	Gouda sans sel	Gouda sans sel
Dessert	Fruit de saison 	Fromage blanc aux fruits	Gâteau anniversaire	Compote pomme framboise	Mousse au chocolat	Gâteau basque

Nos préparations peuvent contenir les allergènes (ou traces) 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.
La viande de boeuf provient de bêtes nées, élevées, abattues et découpées dans les pays suivants : France, Allemagne, Italie.
Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement.



: Plat fait maison



: Pêche Durable



: Produit Local



: Fruits et légumes de saison



: Viandes de France

