



## Déjeuner

	lun. 02/04	mar. 03/04	mer. 04/04	jeu. 05/04	ven. 06/04	sam. 07/04
<b>Entrée</b>		Quiche au fromage	Salade coleslaw	Crème de potiron ☰	Macédoine vinaigrette	Salade de mâche vinaigrette
<b>Plat</b>		Rôti de dinde au jus ☰ Spaghettis et emmental râpé ☰	Sauté de porc Dijonnaise ☰ Semoule au beurre ☰	Paupiette de veau ☰ Petits pois à la française ☰	Filet de poisson pané et citron Purée de pommes de terre au lait ☰	Cuisse de canette au jus ☰ Pommes dauphines
<b>Accompagnement 2</b>		Courgettes sautées ☰	Haricots plats sautés ☰	Endives braisées ☰	Carottes vichy ☰	Tomates provençales ☰
<b>Fromage</b>		Yaourt nature	Mimolette	Tome noire	Emmental	Morbier
<b>Dessert</b>		Fruit sans sucre ☰ Produit Local	Poire cuite sans sucre ☰	Fruit sans sucre ☰ Produit Local	Petits suisses nature	Pâtisserie sans sucre

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 : Produit Local    ☰ : Fruits et légumes de saison



Déjeuner

	lun. 09/04	mar. 10/04	mer. 11/04	jeu. 12/04	ven. 13/04	sam. 14/04
<b>Entrée</b>	1/2 pamplemousse	Betteraves lanières vinaigrette	Potage de haricots verts	Céleri rémoulade	Rillettes de thon	Salade fraîcheur
<b>Plat</b>	Boulettes d'agneau à l'orientale Semoule au beurre	Paupiette de poisson à l'aneth Poêlée paysanne	Escalope de porc Dijonnaise Haricots blancs cuisinés	Cordon bleu de dinde Pommes noisettes	Filet de poisson à la niçoise Papillons et emmental râpé	Sauté de canard aux olives Pommes rosties
<b>Accompagnement 2</b>	Légumes couscous	Purée de pommes de terre au lait	Carottes jeunes persillées	Brocolis sautés	Ratatouille	Haricots plats persillés
<b>Fromage</b>	Brie	Rondelé aux noix	Tome blanche	Boursin	Edam	Saint paulin
<b>Dessert</b>	Faisselle	Fruit sans sucre	Purée de pomme	Purée pomme fraise	Fruit sans sucre	Pâtisserie sans sucre

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 : Appellation d'Origine Protégée : Produit Local : Fruits et légumes de saison : Viandes de France : Pêche Durable



## Déjeuner

	lun. 16/04	mar. 17/04	mer. 18/04	jeu. 19/04	ven. 20/04	sam. 21/04
<b>Entrée</b>	Oeuf dur mayonnaise	Potage crécy 	Salade de risonis, thon et mayonnaise 	Taboulé	Carottes râpées	Mousse de foie & cornichon
<b>Plat</b>	Lasagnes aux légumes 	Filet de poulet sauce forestière  Epinards béchamel 	Palette à la provençale  Carottes sautées 	Emincé de dinde sauce paprika  Haricots verts persillés 	Filet de poisson pané et citron Ebly aux petits légumes 	Daube de bœuf provençale  Gnocchi de pomme de terre 
<b>Accompagnement 2</b>	Salade verte vinaigrette	Riz safrané 	Petits pois gourmands 	Pommes vapeurs	Céleri braisé 	Tomates provençales 
<b>Fromage</b>	Camembert	Emmental	Gouda	St bricet	Fromage blanc et sucre	Cantal
<b>Dessert</b>	Fromage blanc nature	Fruit sans sucre 	Purée de poire	Fruit sans sucre 	Purée de pêche	Pâtisserie sans sucre

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 : Viandes de France



Déjeuner

lun. 23/04

mar. 24/04

mer. 25/04

jeu. 26/04

ven. 27/04

sam. 28/04

Entrée

Pizza royale

Macédoine  
mayonnaise



Potage rouge



Salade de tomates et  
olives noires



Betteraves vinaigrette

Fromage de tête

Plat

Filet de hoki meunière  
et citron



Brocolis sautés



Rôti de boeuf  
Carottes sautées



Boudin noir  
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 et emmental  
râpé



Flageolets fondants



Haricots beurre  
persillés



Courgettes sautées



Julienne de légumes



Ebly au beurre



Fromage

Coulommiers

Rondelé au bleu

St paulin

Edam

Cantadou

Saint Nectaire

Dessert

Fruit sans sucre



Fromage blanc nature

Fruit sans sucre



Purée pomme fraise

Faisselle

Pâtisserie sans sucre

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.



: Pêche Durable



: Plat fait maison



: Produit Local



: Fruits et légumes de saison



: Viandes de France