



Déjeuner

lun. 02/04

mar. 03/04
MENU BIO

mer. 04/04

jeu. 05/04

ven. 06/04

sam. 07/04

Entrée

Carottes râpées bio



Salade coleslaw

Crème de potiron



Macédoine vinaigrette

Salade de mâche vinaigrette

Plat

Raviolis épinards bio
sauce tomate et
emmental râpé



Sauté de porc
Dijonnaise



Paupiette de veau à la
normande



Filet de poisson pané
et citron

Purée de pommes de
terre au lait



Cuisse de canette aux
pêches



Salade verte bio
vinaigrette



Semoule au beurre



Petits pois à l'étuvée



Endives braisées



Carottes vichy



Pommes dauphines
Tomates provençales



Plat de substitution

Boulettes de soja à la
provençale



Paupiette de poisson à
la crème



Hachis parmentier



Paupiette de saumon à
l'oseille



Fromage

Madeleine bio



Mimolette

Tome noire

Emmental

Morbier

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.



: Produit issu de l'agriculture biologique



: Plat fait maison



: Produit Local



: Fruits et légumes de saison



: Viandes de France



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	Rillettes de thon 	Salade fraîcheur
Plat	Boulettes d'agneau à l'orientale Semoule au beurre Légumes couscous 	Paupiette de poisson à l'aneth Poêlée paysanne Purée de pommes de terre au lait 	Sauté de porc Dijonnaise Haricots blancs cuisinés Carottes jeunes persillées 	Cordon bleu de dinde Pommes noisettes Brocolis sautés 	Filet de poisson à la niçoise Papillons et emmental râpé Ratatouille 	Sauté de canard aux olives Pommes rosties Haricots plats persillés
Plat de substitution	Cubes de colin sauce tomate 	Escalope de dinde au jus 	Omelette aux fines herbes	Filet de poisson pané et citron	Filet de poulet sauce provençale 	Saumonette
Fromage	Brie 	Emmental	Tome blanche	Cantal	Edam	St paulin
Dessert	Chocolat liégeois	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 : Appellation d'Origine Protégée : Viandes de France : Produit Local : Fruits et légumes de saison : Pêche Durable



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,
thon et mayonnaise

Taboulé

Carottes râpées

Mousse de foie &
cornichon

Plat

Lasagnes aux
légumes

Filet de poulet sauce
forestière

Palette à la
provençale

Emincé de dinde
sauce paprika

Filet de poisson pané
et citron

Daube de bœuf
provençale

Salade verte
vinaigrette

Epinards béchamel

Carottes sautées

Haricots verts persillés

Coquillettes et
emmental râpé

Gnocchi de pomme de
terre

Salade verte
vinaigrette

Riz safrané

Petits pois gourmands

Pommes vapeurs

Aubergines sautées

Tomates provençales

Plat de substitution

Omelette au fromage

Filet de colin à la
provençale

Pané de blé

Escalope de volaille
panée et citron

Filet de colin sauce
Garibaldi

Fromage

Camembert

Emmental

Gouda

Mimolette

Fromage blanc et
sucre

Cantal

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



: Viandes de France



: Pêche Durable



Déjeuner

lun. 23/04

mar. 24/04

mer. 25/04

jeu. 26/04

ven. 27/04

sam. 28/04
REPAS BASQUE

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



Penne et emmental
râpé



Rôti de boeuf au jus



Carottes sautées



Flageolets fondants



Boudin noir
Purée de pommes de
terre au lait



Haricots beurre
persillés



Cuisse de poulet rôti



Polenta crémeuse



Courgettes sautées



Filet de poisson sauce
tomate et basilic



Riz pilaf



Julienne de légumes



Sauté de veau
basquaise



Piperade



Ebly au beurre



Plat de substitution

Escalope de volaille
panée et citron

Filet de hoki sauce
citron



Nugget's de soja

Omelette aux fines
herbes

Filet de poulet sauce
tomate



Filet de hoki sauce
citron



Fromage

Coulommiers

Bûche bleue

Saint paulin

Edam

Morbier

Saint Nectaire

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.



: Pêche Durable



: Plat fait maison



: Produit Local



: Fruits et légumes de saison



: Viandes de France