

Déjeuner

lun. 01/04

mar. 02/04

mer. 03/04

jeu. 04/04

ven. 05/04

sam. 06/04

Entrée

Pâté de foie et cornichon

Potage cultivateur

Salade de chou rouge

Macédoine mayonnaise

Salade coleslaw

Salade de mâche vinaigrette

Plat

Omelette à l'espagnole

Courgettes sautées

Penne et emmental râpé

Escalope de volaille panée et citron
Petits pois à l'étuvée

Carottes jeunes persillées

Lasagnes bolognaise

Aubergines sautées

Rôti de porc dijonnaise

Ebly pilaf

Chou fleur persillé

Filet de colin meunière et citron

Purée de pommes de terre au lait

Ratatouille niçoise cuisinée au thym

Cuisse de canette aux pêches

Pommes dauphines
Tomates provençales

Plat de substitution

Filet de poisson pané et citron

Brandade de morue

Boulettes de soja à la provençale

Escalope de volaille panée et citron

Paupiette de poisson ciboulette

Fromage

Bûche bleue

Camembert

Mimolette

Tomme noire

Emmental

Morbier

Dessert

Compote pomme abricot

Fruit de saison

Fromage blanc aux fruits

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



: Fruits et légumes de saison



: Pêche Durable



: Produit Local



: Viandes de France



Déjeuner

lun. 08/04

mar. 09/04

mer. 10/04

jeu. 11/04

ven. 12/04

sam. 13/04

Entrée

1/2 pamplemousse et sucre

Céleri rémoulade

Potage de haricots verts



Salade de coquillettes Monégasque



Crêpe au fromage

Salade de coeurs d'artichaut



Plat

Rôti de dinde à l'estragon



Riz pilaf



Fenouils braisés



Boudin noir
Gratin dauphinois



Fondue de poireaux



Petit salé



Lentilles cuisinées



Navets glacés



Paupiette de veau à la normande



Poêlée paysanne



Flageolets fondants



Filet de poisson à la niçoise



Brocolis sautés



Papillons et emmental râpé



Boeuf stroganoff



Pommes rosties
Haricots plats persillés



Plat de substitution

Filet de poisson à l'estragon



Filet de hoki sauce citron



Omelette aux fines herbes

Croque fromage

Filet de poulet à la niçoise



Filet de lieu au beurre blanc



Fromage

Brie



Rondelé aux noix

Tomme blanche

Cantal

Edam

Saint paulin

Dessert

Liégeois chocolat

Fruit de saison



Pomme cuite au four caramélisée



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



: Appellation d'Origine Protégée



: Produit Local



: Fruits et légumes de saison



Déjeuner

lun. 15/04

mar. 16/04

mer. 17/04

jeu. 18/04

ven. 19/04

sam. 20/04

Entrée

Potage poireaux
pommes de terre



Pizza royale

Salade de risonis,
thon et mayonnaise



Salade de lentilles



Oeuf dur mayonnaise

Pâté de campagne et
cornichons

Plat

Thon à la catalane



Macaronis et
emmental râpé



Julienne de légumes



Filet de poulet sauce
forestière



Epinards branches à
la crème



Riz safrané



Rôti de boeuf au jus



Carottes sautées



Polenta aux olives



Emincé de dinde
sauce paprika



Pommes
campagnardes



Haricots verts persillés



Filet de colin sauce
tomate basilic



Riz pilaf



Courgettes à la
provençale



Paupiette de saumon
à la crème de
crustacés



Brunoise de légumes



Penne et emmental
râpé



Plat de substitution

Farce bolognaise



Filet de poisson à la
crème



Aiguillettes de blé

Oeufs durs sauce
crème



Boulettes de soja à la
provençale



Paupiette de veau
aux champignons



Fromage

Camembert

Emmental

Gouda

Saint bricet

Mimolette

Cantal

Dessert

Crème dessert vanille

Fruit de saison



Ananas au sirop

Fruit de saison



Yaourt aromatisé

Dessert de Pâques

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. 22/04

mar. 23/04

mer. 24/04

jeu. 25/04
MENU BIO

ven. 26/04

sam. 27/04

Entrée

Saucisson et beurre

Poireaux sauce
moutarde

Salade de tomates bio

Soupe de poisson

Fromage de tête

Plat

Bouchée à la reine

Riz pilaf

Cassoulet

Haricots blancs
cuisinés

Carottes jeunes
persillées

Spaghetti à la
bolognaise bio

Salade verte bio
vinaigrette

Filet de poisson pané
et citron

Ebly aux petits
légumes

Ratatouille niçoise
cuisinée au thym

Sauté de veau
basquaise

Gnocchi de pomme de
terre

Piperade

Plat de substitution

Brandade de morue

Omelette à l'espagnole

Tortellini ricotta
épinards et emmental
râpé

Escalope de volaille
panée et citron

Saumonette sauce au
basilic

Fromage

Rondelé au bleu

Saint paulin

Gouda bio

Cantal

Saint Nectaire

Dessert

Fruit de saison

Gâteau anniversaire

Compote de pomme
bio

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



: Produit Local



: Fruits et légumes de saison



: Produit issu de l'agriculture biologique



: Pêche Durable