

## Déjeuner

	lun. 01/04	mar. 02/04	mer. 03/04	jeu. 04/04	ven. 05/04	sam. 06/04
<b>Entrée</b>	Pâté de foie et cornichon	Potage cultivateur 	Chou rouge vinaigrette	Macédoine mayonnaise 	Salade coleslaw	Salade de mâche vinaigrette
<b>Plat</b>	Omelette à l'espagnole  Courgettes sautées 	Escalope de volaille panée et citron Petits pois à l'étuvée 	Lasagnes bolognaise 	Rôti de porc dijonnaise  Ebly pilaf 	Filet de colin meunière et citron  Purée de pommes de terre au lait 	Cuisse de canette au jus  Pommes dauphines
<b>Accompagnement 2</b>	Penne et emmental râpé 	Carottes jeunes 	Aubergines sautées 	Chou fleur persillé 	Ratatouille niçoise cuisinée au thym 	Tomates provençales 
<b>Fromage</b>	Bûche bleue	Camembert	Mimolette	Tomme noire	Emmental	Morbier
<b>Dessert</b>	Purée de pomme	Fruit sans sucre 	Fromage blanc nature	Fruit sans sucre 	Petits suisses naturels	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



: Fruits et légumes de saison



: Produit Local



: Viandes de France



: Pêche Durable

## Déjeuner

	lun. 08/04	mar. 09/04	mer. 10/04	jeu. 11/04	ven. 12/04	sam. 13/04
<b>Entrée</b>	1/2 pamplemousse	Céleri rémoulade	Potage de haricots verts 	Salade de coquillettes Monégasque 	Crêpe au fromage	Salade de coeurs d'artichaut 
<b>Plat</b>	Rôti de dinde à l'estragon  Riz pilaf 	Boudin noir au four Gratin dauphinois 	Petit salé  Lentilles cuisinées 	Paupiette de veau à la normande  Poêlée paysanne 	Filet de poisson à la niçoise   Brocolis sautés 	Boeuf strogonoff  Pommes rosties
<b>Accompagnement 2</b>	Fenouils braisés 	Fondue de poireaux 	Navets glacés 	Flageolets fondants 	Papillons et emmental râpé 	Haricots plats persillés 
<b>Fromage</b>	Brie 	Rondelé aux noix	Tomme blanche	Emmental	Edam	Saint paulin
<b>Dessert</b>	Yaourt aspartam	Fruit sans sucre 	Pomme cuite sans sucre 	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



: Pêche Durable

## 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

Farce catalane



Macaronis et  
emmental râpé



Filet de poulet sauce  
forestière



Epinards branches à  
la crème



Rôti de boeuf au jus



Carottes sautées



Emincé de dinde  
sauce paprika



Pommes  
campagnardes

Filet de poisson sauce  
tomate et basilic



Riz pilaf



Paupiette de saumon  
à la crème de  
crustacés



Brunoise de légumes



Accompagnement 2

Julienne de légumes



Riz safrané



Polenta aux olives



Haricots verts  
persillés



Courgettes à la  
provençale



Penne et emmental  
râpé



Fromage

Camembert

Emmental

Gouda

Saint bricet

Mimolette

Cantal

Dessert

Yaourt aspartam

Fruit sans sucre



Purée de pêche

Fruit sans sucre



Yaourt 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



: 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



Spaghetti à la  
bolognaise bio



Filet de poisson pané  
et citron



Ebly aux petits  
légumes



Sauté de veau  
basquaise



Gnocchi de pomme  
de terre



Accompagnement 2

Aubergines sautées



Carottes jeunes



Salade verte bio  
vinaigrette



Ratatouille niçoise  
cuisinée au thym



Piperade



Fromage

Rondelé au bleu

Saint paulin

Gouda bio



Cantal

Saint Nectaire

Dessert

Fruit sans sucre



Yaourt nature

Compote de pomme  
bio



Yaourt aspartam

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



: Produit issu de l'agriculture biologique



: Pêche Durable