



## Déjeuner

mar. 02/04

jeu. 04/04

ven. 05/04

Entrée

Salade de maïs bio



Carottes râpées bio



Betteraves bio



Plat

Emincé de volaille bio



Sauce crème  
Riz pilaf bio



Boulettes de bœuf bio



Sauce tomate bio



Semoule bio



Parmentier de Colin



Plat de substitution

Filet de colin



Sauce crème

Boulettes végétales

Fromage

Rondelé nature bio



Petit suisse sucré



Brie bio à la coupe



Dessert

Yaourt citron fraise bio



Fruit de saison bio



Crêpe nature

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.

Les viandes proviennent de bêtes, nées, élevées, abattues et découpées en France ou UE.

Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement.

: Produit issu de l'agriculture biologique : Indication Géographique Protégée : Origine France : Pêche Durable : Viandes de France

: Fruits et légumes de saison





## Déjeuner

lun. 08/04

mar. 09/04

jeu. 11/04

ven. 12/04

### Entrée

Salade verte mélangée bio



Pâté de foie bio



Cornichon

Oeuf dur bio



Bruschetta à l'emmental bio



### Plat

Nugget's de filet de poulet bio



Petits pois bio



Raviolis au bœuf

Steak haché végétal  
Haricots verts bio

Filet de colin



Sauce vierge  
Courgettes sautées bio



### Plat de substitution

Nugget's de poisson

Raviolis ricotta épinards

### Fromage

Gouda bio



Saint Nectaire à la coupe



Fromage blanc bio



Yaourt nature bio



### Dessert

Purée de pomme bio



Crème dessert chocolat bio



Madeleine bio



Fruit de saison bio



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.  
Les viandes proviennent de bêtes, nées, élevées, abattues et découpées en France ou UE.  
Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement.

: Produit issu de l'agriculture biologique : Origine France : Appellation d'Origine Protégée : Pêche Durable : Fruits et légumes de saison





Déjeuner

	lun. 15/04	mar. 16/04	jeu. 18/04	ven. 19/04
<b>Entrée</b>	Salade de haricots verts bio 	Taboulé bio 	Salade verte mélangée bio 	Jus d'orange frais bio 
<b>Plat</b>	Jambon blanc  Purée de pommes de terre bio 	Roti de dinde bio  Brocolis sautés bio 	Tortellini ricotta épinards bio 	Fricassée de colin  Sauce tomate Riz pilaf bio 
<b>Plat de substitution</b>	Filet de colin  Sauce crème	Nugget's de poisson		
<b>Fromage</b>	Brie bio à la coupe 	Chanteneige bio 	Yaourt nature bio 	Saint moret bio 
<b>Dessert</b>	Purée pomme banane bio 	Duo de fruits de saison bio 	Gâteau anniversaire	Fruit de saison bio 

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.  
 Les viandes proviennent de bêtes, nées, élevées, abattues et découpées en France ou UE.

Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement.  
 : Produit issu de l'agriculture biologique : Viandes de France : Pêche Durable : Origine France : Fait sur place : Indication  
 : Fruits et légumes de saison

