

Déjeuner

	lun. 31/03	mar. 01/04	mer. 02/04	jeu. 03/04	ven. 04/04	sam. 05/04	dim. 06/04
Entrée	Carottes râpées	Salade de maïs	Betteraves  	Salade verte mélangée 	Macédoine de légumes	Céleri à la hongroise	Jambon cru
Plat	Pané de blé épinards Brocolis sautés	Chili con carne  Riz pilaf	Nugget's de filet de poulet Carottes sautées 	Hachis parmentier 	Sauce bolognaise  Spaghettis	Alouette de boeuf Sauce aux cèpes Pommes duchesses	Steak haché de boeuf  Sauce pizzaiolo Riz basmati
Accompagnement 2	Pommes crispy	Piperade	Petits pois à la française  	Haricots plats 	Courgettes sautées	Poireaux à la crème	Julienne de légumes  
Fromage	Gouda	Fourme d'Ambert 	Saint paulin	Camembert 	Edam	Vache picon 	Saint nectaire 
Dessert	Fruit de saison 	Liégeois vanille 	Compote pomme abricot 	Cocktail de fruits	Crème dessert praliné	Fruit de saison 	Tarte à la rhubarbe

Dîner

	lun. 31/03	mar. 01/04	mer. 02/04	jeu. 03/04	ven. 04/04	sam. 05/04	dim. 06/04
Potage	Crème de céleri	Crème de volaille	Potage de haricots verts	Crème de potiron	Potage de légumes	Crème d'asperge	Minestrone
Fromage	Rondelé nature 	Petit moulé ail et fines herbes	Six de savoie 	Saint bricet	Chantailou 	Kiri 	Mini cabrette
Dessert	Yaourt aromatisé 	Fruit de saison 	Fromage blanc aromatisé 	Fruit de saison 	Purée de pomme  	Flan au chocolat	Fruit de saison 

Produit local issu des départements : 04, 05, 06, 13, 83, 84, 73, 07, 26, 30, 38, 2A, 2B. Italie (Piemont, Ligurie), selon la définition du référentiel Ecocert "En Cuisine"
Toutes nos préparations contiennent sous forme d'ingrédients ou de traces les allergènes 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.

 : Fruits et légumes de saison  : Viandes de France  : Appellation d'Origine Protégée  : Origine France  : Certification environnementale niveau 2  : Haute Valeur Environnementale



Déjeuner

	lun. 07/04	mar. 08/04	mer. 09/04	jeu. 10/04	ven. 11/04	sam. 12/04	dim. 13/04
Entrée	Saucisson	Salade coleslaw	Taboulé	Oeuf dur	Pizza royale	Champignons à la grecque	Salade d'artichauts
Plat	Omelette aux fines herbes Galette de pommes de terre	Raviolis au bœuf Sauce normande	Rôti de porc Sauce dijonnaise Lentilles cuisinées	Steak haché de boeuf Sauce échalotes Haricots verts	Steak haché de veau Courgettes sautées	Moussaka	Boeuf stroganoff Macaroni
Accompagnement 2	Carottes jeunes	Poêlée de légumes	Brunoise de légumes	Purée crécy	Riz pilaf	Purée de légumes	Carottes sautées
Fromage	Cantal	Mimolette	Camembert	Tomme blanche	Emmental	Tomme noire	Saint paulin
Dessert	Mousse au citron	Fruit de saison	Fruit de saison	Compote de pomme	Fruit de saison	Fromage blanc nature Coupelle de miel	Tarte au chocolat

Dîner

	lun. 07/04	mar. 08/04	mer. 09/04	jeu. 10/04	ven. 11/04	sam. 12/04	dim. 13/04
Potage	Potage poireaux pommes de terre	Velouté de légumes	Potage potiron carottes	Potage julienne de légumes	Crème de veau	Crème de courgettes et basilic	Potage paysan
Fromage	Six de savoie	Chantailou	Saint bricet	Vache qui rit	Saint moret	Rondelé au bleu	Croqlait
Dessert	Fruit de saison	Crème dessert chocolat	Pomme cuite à la cannelle	Crème dessert café	Cocktail de fruits	Fruit de saison	Compote de pomme

Produit local issu des départements : 04, 05, 06, 13, 83, 84, 73, 07, 26, 30, 38, 2A, 2B. Italie (Piemont, Ligurie), selon la définition du référentiel Ecocert "En Cuisine"
Toutes nos préparations contiennent sous forme d'ingrédients ou de traces les allergènes 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.

: Origine France : Appellation d'Origine Protégée : Fruits et légumes de saison : Viandes de France : Certification environnementale niveau 2 : Haute Valeur Environnementale



Déjeuner

	lun. 14/04	mar. 15/04	mer. 16/04	jeu. 17/04 MENU BIO	ven. 18/04	sam. 19/04	dim. 20/04
Entrée	Salade de haricots verts 	Salade de lentilles	Mousse de foie 	Salade de tomate bio vinaigrette 	Salade de pois chiches	Céleri à la hongroise	Rillettes de porc
Plat	Boudin noir Purée de pommes de terre au lait	Rôti de dinde Sauce crème Brocolis sautés	Cordon bleu de dinde Petits pois à la française 	Raviolis ricotta épinards bio 	Boulettes végétales Riz pilaf	Jambonneau Flageolets fondants 	Paupiette de lapin Aux olives Pommes duchesses
Accompagnement 2	Poêlée de champignons	Penne	Pommes crispy	Poêlée de légumes	Piperade	Carottes sautées 	Tomates provençales
Fromage	Tomme blanche 	Saint paulin	Coulommiers	Emmental bio 	Bleu français 	Gouda	Roquefort pointe
Dessert	Liégeois chocolat 	Fruit de saison 	Compote pomme abricot 	Fruit de saison bio 	Yaourt aromatisé 	Fruit de saison 	Forêt noire

Dîner

	lun. 14/04	mar. 15/04	mer. 16/04	jeu. 17/04	ven. 18/04	sam. 19/04	dim. 20/04
Potage	Potage Saint Germain	Crème florentine	Velouté de bolet	Potage Dubarry	Potage de légumes	Crème d'asperge	Soupe au pistou
Fromage	Le petit carré fondant	Vache picon 	Saint moret 	Saint bricet	Vache qui rit 	Carré frais 	Petit moulé ail et fines herbes
Dessert	Fruit de saison 	Petit suisse 	Fruit de saison 	Liégeois vanille 	Compote pomme coing	Mousse au citron	Fruit de saison

Produit local issu des départements : 04, 05, 06, 13, 83, 84, 73, 07, 26, 30, 38, 2A, 2B. Italie (Piemont, Ligurie), selon la définition du référentiel Ecocert "En Cuisine"
 Toutes nos préparations contiennent sous forme d'ingrédients ou de traces les allergènes 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.

: Haute Valeur Environnementale : Origine France : Viandes de France : Fruits et légumes de saison : Certification environnementale niveau 2 : Produit issu de l'agriculture biologique : Appellation d'Origine Protégée

Déjeuner

	lun. 21/04 MENU DE PAQUES	mar. 22/04	mer. 23/04	jeu. 24/04	ven. 25/04	sam. 26/04	dim. 27/04
Entrée	Champignons ail et fines herbes	Taboulé	Betteraves  	Salade de tomate vinaigrette	Salade verte mélangée 	Poireaux sauce moutarde	Fromage de tête
Plat	Gigot d'agneau Polenta	Cuisse de poulet  Haricots verts 	Boulettes de soja Purée de légumes 	Riz aux petits légumes et porc sauce barbecue	Hachis parmentier 	Cervelas Obernois Chou braisé	Sauté de Volaille Sauce Basquaise Gnocchi de pommes de terre
Accompagnement 2	Courgettes sautées	Papillons	Carottes fondantes 	Aubergines à la tomate	Brunoise de légumes	Pommes vapeur 	Piperade
Fromage	Brie 	Emmental 	Rondelé aux noix 	Edam	Saint nectaire 	Tomme noire 	Cantal 
Dessert	Tiramisu	Mousse au chocolat 	Fruit de saison 	Compote pomme framboise	Fromage blanc aromatisé 	Fruit de saison 	Gâteau basque

Dîner

	lun. 21/04	mar. 22/04	mer. 23/04	jeu. 24/04	ven. 25/04	sam. 26/04	dim. 27/04
Potage	Crème de brocolis	Velouté de tomates	Velouté clamart	Soupe à l'oignon	Potage cultivateur	Potage brunoise de légumes	Velouté de légumes
Fromage	Saint moret 	Carré frais 	Cantadou 	Chanteneige 	Samos 	Tartare nature 	Le petit carré fondant
Dessert	Fruit de saison 	Compote pomme fraise	Cocktail de fruits	Yaourt nature 	Fruit de saison 	Compote de pêche 	Fruit de saison 

Produit local issu des départements : 04, 05, 06, 13, 83, 84, 73, 07, 26, 30, 38, 2A, 2B. Italie (Piemont, Ligurie), selon la définition du référentiel Ecocert "En Cuisine"
Toutes nos préparations contiennent sous forme d'ingrédients ou de traces les allergènes 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.



Déjeuner

	lun. 28/04	mar. 29/04	mer. 30/04	jeu. 01/05	ven. 02/05	sam. 03/05	dim. 04/05
Entrée	Carottes râpées	Salade verte mélangée 	Nem aux légumes et samoussa	Jambon cru	Céleri rémoulade	Salade de cœurs de palmiers	Saucisson
Plat	Lasagnes bolognaise	Cordon bleu de dinde  Ratatouille niçoise cuisinée au thym	Boulettes de veau Sauce au curry Riz à l'indienne	Rôti de boeuf  Galette de pommes de terre	Escalope de volaille panée Courgettes sautées	Fricadelle de bœuf Sauce moutarde Brocolis sautés	Cuisse de poulet  Sauce chasseur Semoule
Accompagnement 2	Salsifis à la tomate	Pommes campagnardes	Petits pois 	Haricots verts 	Riz basmati	Pommes crispy	Tomates provençales
Fromage	Gouda	Fourme d'Ambert 	Saint paulin	Camembert 	Edam	Vache picon 	Saint nectaire 
Dessert	Compote de poire	Fruit de saison 	Crème dessert vanille 	Paris Brest	Fruit de saison 	Mousse au citron	Crème renversée

Dîner

	lun. 28/04	mar. 29/04	mer. 30/04	jeu. 01/05	ven. 02/05	sam. 03/05	dim. 04/05
Potage	Crème de céleri	Crème de volaille	Potage de haricots verts	Crème de potiron	Potage de légumes	Crème d'asperge	Minestrone
Fromage	Rondelé nature 	Petit moulé ail et fines herbes	Six de savoie 	Saint bricet	Chantailou 	Kiri 	Mini cabrette
Dessert	Mousse au chocolat 	Fromage blanc aromatisé 	Petits suisses naturels 	Fruit de saison 	Flan vanille 	Pruneaux au sirop 	Fruit de saison 

Produit local issu des départements : 04, 05, 06, 13, 83, 84, 73, 07, 26, 30, 38, 2A, 2B. Italie (Piemont, Ligurie), selon la définition du référentiel Ecocert "En Cuisine"
Toutes nos préparations contiennent sous forme d'ingrédients ou de traces les allergènes 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.

 : Origine France  : Appellation d'Origine Protégée  : Fruits et légumes de saison  : Certification environnementale niveau 2  : Viandes de France

