

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  | Thon à la catalane Spaghettis | Alouette de boeuf Sauce aux cèpes Pommes duchesses | Feuilleté de poisson au beurre blanc 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 | Soupe de poisson | 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  |

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 | Filet de colin Sauce vierge 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
 : Produit Local
 : Fruits et légumes de saison
 : Viandes de France
 : Certification environnementale niveau 2
 : Haute Valeur Environnementale
 : Pêche Durable

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 | Fricassée de colin Sauce tomate 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 | Soupe de poisson | 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 : Pêche Durable : Viande de porc Française : 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 | Parmentier de Colin  | 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.



: Viandes de France



: Origine France



: Certification environnementale niveau 2



: Fruits et légumes de saison



: Pêche Durable



: Appellation d'Origine Protégée



: Haute Valeur

Environnementale

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 | Rillettes de thon | 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 | Filet de colin meunière  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 | Soupe de poisson | 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  : Pêche Durable