

Déjeuner

lun. 30/03

mar. 31/03

jeu. 02/04

ven. 03/04
MENU DE PAQUES

Entrée

Carottes râpées



Salade de maïs et betteraves bio



Salade verte mélangée



Croutons

Macédoine au surimi

Plat

Pané de blé épinards
Brocolis sautés
Pommes crispy

Chili con carne bio



Riz pilaf bio



Hachis parmentier



Calamars à la romaine
Galette de pommes de terre
Courgettes sautées

Plat de substitution

Filet de colin



Sauce tomate

Parmentier de Colin



Nugget's de blé

Fromage

Rondelé nature bio



Emmental bio



Tomme catalane AOP à la coupe



Kiri bio



Dessert

Yaourt vanille bio



Fruit de saison bio



Flan bio au caramel



Muffin aux pépites de chocolat
Oeuf de pâques

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.

: Certification environnementale niveau 2 : Produit issu de l'agriculture biologique : Origine France : Pêche Durable : Viandes de France : Appellation d'Origine Protégée

Déjeuner

mar. 07/04

jeu. 09/04

ven. 10/04

Entrée

Taboulé

Betteraves bio



Pizza royale

Plat

Rôti de porc LR

 Lentilles cuisinées

 Brunoise de légumes

Raviolis aux légumes bio



Filet de colin

 Sauce au beurre blanc
 Epinards branches à la crème

 Riz pilaf

Plat de substitution

Filet de colin

 Sauce moutarde

Steak haché de veau
 Au jus

Fromage

Saint moret bio

Yaourt nature bio



Vache qui rit bio



Dessert

Crème dessert chocolat bio

Fruit de saison bio

Purée pomme abricot bio

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.

: Label Rouge
 : Viandes de France
 : Origine France
 : Certification environnementale niveau 2
 : Pêche Durable
 : Produit issu de l'agriculture biologique

Déjeuner

lun. 27/04

mar. 28/04

jeu. 30/04

Entrée

Carottes râpées



Salade de maïs bio



Salade de tomate



Plat

Lasagnes de bœuf



Nugget's de filet de poulet bio



Haricots verts bio



Ebly bio



Filet de colin meunière



Pommes vapeur



Ratatouille

Plat de substitution

Lasagnes ricotta épinards

Crispy d'or

Escalope de volaille panée

Fromage

Rondelé nature bio



Emmental bio



Tomme catalane AOP à la coupe



Dessert

Compote pomme poire bio



Fruit de saison bio



Croisillon abricot

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.

: Certification environnementale niveau 2 : Viandes de France : Produit issu de l'agriculture biologique : Origine France : Pêche Durable : Appellation d'Origine Protégée