

Déjeuner

lun. 01/04

mar. 02/04  
MENU BIO

mer. 03/04

jeu. 04/04

ven. 05/04

Entrée

Pâté de foie et cornichon

Carottes râpées bio



Chou rouge vinaigrette

Macédoine mayonnaise



Salade coleslaw

Plat

Omelette à l'espagnole



Boulettes de lentilles vertes bio



Lasagnes bolognaise



Rôti de porc dijonnaise



Filet de colin meunière et citron



Courgettes sautées



Petits pois à la française bio



Ebly pilaf



Purée de pommes de terre au lait



Plat de substitution

Brandade de morue

Boulettes de soja à la provençale



Escalope de volaille panée et citron

Fromage

Carré frais bio



Camembert bio



Gouda bio



Yaourt nature bio



Emmental bio



Dessert

Compote pomme abricot bio



Flan au chocolat bio



Fruit de saison bio



Fruit de saison bio



Yaourt aux fruits mixés 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.  
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 issu de l'agriculture biologique



:

Viandes de France



:

Produit Local



:

Pêche Durable

Déjeuner

lun. 08/04

mar. 09/04  
MENU BIO

mer. 10/04

jeu. 11/04

ven. 12/04

Entrée

Salade mêlée

Betteraves bio vinaigrette



Salade de maïs, tomate et olives



Salade de coquillettes Monégasque



Taboulé

Plat

Rôti de dinde à l'estragon



Riz pilaf



Gratin de coquillettes au jambon bio



Saucisses knack  
Lentilles cuisinées



Paupiette de veau



Poêlée paysanne



Filet de poisson à la niçoise



Brocolis sautés



Plat de substitution

Filet de poisson à l'estragon



Filet de hoki sauce citron



Omelette aux fines herbes

Croque fromage

Filet de poulet à la niçoise



Fromage

Brie bio à la coupe



Petit suisse nature bio



Tomme de pays à la coupe bio



Gouda bio



Edam bio



Dessert

Crème dessert chocolat bio



Fruit de saison bio



Fruit de saison bio



Compote pomme fraise bio



Yaourt au citron 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.  
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



: Pêche Durable



: Produit issu de l'agriculture biologique



: Appellation d'Origine Protégée



: Produit Local



: Fruits et légumes de saison

Déjeuner

lun. 15/04

mar. 16/04

mer. 17/04  
MENU BIO

jeu. 18/04

ven. 19/04

Entrée

Concombre bulgare

Macédoine vinaigrette

Salade de risonis bio

Salade de lentilles



Oeuf dur mayonnaise

Plat

Thon à la catalane  
  
 Macaronis et emmental râpé

Crêpe au fromage  
 Epinards béchamel

Rôti de boeuf bio  
  
  
  
 Carottes sautées bio

Emincé de dinde sauce paprika  
  
 Pommes campagnardes

Filet de colin sauce tomate basilic  
  
  
 Riz pilaf

Plat de substitution

Macaronis à la bolognaise

Aiguillettes de blé

Oeufs durs sauce crème

Boulettes de soja à la provençale

Fromage

Yaourt nature bio

Emmental bio à la coupe

Gouda bio

Carré frais bio

Petite tomme bio

Dessert

Biscuit bio

Fruit de saison bio

Crème dessert vanille bio

Fruit de saison bio

Compote pomme banane 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.  
 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 issu de l'agriculture biologique



: Produit Local



: Fruits et légumes de saison



: Viandes de France



: Pêche Durable

Déjeuner

mar. 23/04

mer. 24/04

jeu. 25/04  
MENU BIO

ven. 26/04

Entrée

Saucisson et beurre

Salade de riz au thon



Salade de tomates bio



Salade verte vinaigrette

Plat

Hachis parmentier



Rôti de porc au jus



Haricots blancs cuisinés



Spaghetti à la bolognaise bio



Filet de hoki pané et citron



Ebly aux petits légumes



Plat de substitution

Brandade de morue

Omelette à l'espagnole



Tortellini ricotta épinards et emmental râpé



Escalope de volaille panée et citron

Fromage

St paulin bio



Coulommiers bio à la coupe



Gouda bio



Yaourt nature bio



Dessert

Compote de pomme bio



Fruit 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.  
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.



: Viandes de France



: Produit issu de l'agriculture biologique



: Plat fait maison



: Produit Local



: Fruits et légumes de saison



: Pêche Durable



Déjeuner

lun. 29/04

mar. 30/04  
MENU BIO

Entrée

Salade coleslaw

Betteraves bio vinaigrette



Plat

Emincé de poulet à la provençale



Riz pilaf



Farce carbonara bio



Spaghettis bio et emmental râpé



Fromage

Petit bleu bio



Camembert bio



Dessert

Petits suisses aromatisés 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.  
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 issu de l'agriculture biologique



: Produit Local



: Fruits et légumes de saison

