

Lundi 5 Avril	Mardi 6 Avril	Jeudi 8 Avril	Vendredi 9 Avril
Lundi de Pâques	Coleslaw maison sauce cocktail Lasagnes à la bolognaise Cotentin Flan caramel	Salade verte Gratin de gnocchis au bœuf et agneau Flan pâtissier Maison Chocolat de Pâques	Salade de penne lentilles parisienne Nuggets de blé Purée de céleris Camembert Fruit de saison
Lundi 12 Avril	Mardi 13 Avril	Jeudi 15 Avril	Vendredi 16 Avril
Carottes râpées et dès d'emmental Raviolis à l'emmental sauce tomate Yaourt aromatisé	Taboulé Rôti de dinde Brocolis à la crème Cotentin Fruit de saison	Salade de farfalles aux crudités Saucisse de Toulouse Mouliné d'épinards et croûtons Edam Fruit de saison	Cake aux petits pois Filet de merlu sauce crème Riz Vache picon Compote



NOS APPROVISIONNEMENTS

Nos Viandes sont 100% françaises, et locales pour le Bœuf, le Veau, le Porc (Occitanie / Rhône-Alpes).

Nos charcuteries sont 100% françaises.

Nos pâtes : 95% sont produites en France, les labélisées Bio sont produites par des entreprises régionales (Vaucluse et Rhône-Alpes).

100% de notre Riz est de Camargue, labélisé IGP.



Nos filets de poissons sont 100% MSC, issus de la pêche durable.



Nos légumes frais sont 100% locaux en pleine saison ou a minima d'origine France.

Nous privilégions les fruits et légumes issus de l'agriculture durable.



Nos fruits sont 100% d'origine France, et locaux en pleine saison (hors agrumes et fruits exotiques).



Nos compotes sont 100% locales, à base de pommes, poires, abricots provenant de vergers locaux. Elles sont sans sucres ajoutés.

C'est Pâques !

Une surprise en chocolat pour le dessert !

SANS HUILE DE PALME



Bio : Produit issu de l'agriculture biologique



IGP : Indication Géographique Protégée



AOP : Appellation d'Origine Protégée



Label Rouge



Menu végétarien

L'ensemble de nos plats sont cuisinés maison (hors produits panés et certaines pâtisseries à base de pâte feuilletée et pâte à chou).

● Présence possible de l'ensemble des allergènes dans nos plats ● Des aléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.

Lundi 19 Avril	Mardi 20 Avril	Jeudi 22 Avril	Vendredi 23 Avril
<p>Œuf dur mayonnaise</p> <p>V Quenelles sauce tomate</p> <p>Haricots verts</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade verte et billes de mozzarella</p> <p>Jambon blanc</p> <p>Coquillettes</p> <p>Fromage blanc nature (seau) et sucre</p>	<p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Gardianne de taureau</p> <p>Gratin de pommes de terre</p> <p>Emmental</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Chou blanc</p> <p>Beignets de calamars et citron</p> <p>Purée de carottes</p> <p>Chanteneige</p> <p>Tarte pomme-rhubarbe Maison</p>
Lundi 26 Avril	Mardi 27 Avril	Jeudi 29 Avril	Vendredi 30 Avril



Bio : Produit issu de l'agriculture biologique



IGP : Indication Géographique Protégée



AOP : Appellation d'Origine Protégée



Label Rouge



Menu végétarien

L'ensemble de nos plats sont cuisinés maison (hors produits panés et certaines pâtisseries à base de pâte feuilletée et pâte à chou).

● Présence possible de l'ensemble des allergènes dans nos plats ● Des aléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.