

Lundi 11 Avril	Mardi 12 Avril	Mercredi 13 Avril	Jeudi 14 Avril	Vendredi 15 Avril
<p>Emincé de bœuf au curry</p> <p>Semoule</p> <p>Saint Marcellin à la coupe</p> <p>Compote</p>	<p>Crêpe au fromage</p> <p>Jambon blanc</p> <p>Choux fleurs mornay</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Pamplemousse</p> <p>Steak haché sauce pizzaïole</p> <p>Riz</p> <p>Lapin de Pâques</p>	<p>Salade de pommes de terre aux légumes</p> <p>Omelette</p> <p>Mouliné d'épinards et croûtons</p> <p>Gâteau à la fleur d'oranger Maison</p>	<p>Coquillettes</p> <p>au saumon</p> <p>Coulommiers à la coupe</p> <p>Fruit de saison</p>
Pique-nique salade froid				
<p>Salade italienne (pâtes, mozzarella, tomates, huile d'olive, basilic)</p> <p>Chips</p> <p>Emmental</p> <p>Compote</p>	<p>Quiche fromage - bâtonnets de carottes</p> <p>Gressins</p> <p>Edam</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade andalouse au poulet (blé, poulet, tomates, poivrons, olives, huile d'olive, citron)</p> <p>Chips</p> <p>Emmental</p> <p>Compote</p>	<p>Salade taboulé œuf</p> <p>Bâtonnets de carottes</p> <p>Edam</p> <p>Compote</p>	<p>Salade niçoise (pommes de terre, œuf, thon, tomates, haricots verts, échalotes et olives)</p> <p>Gressins</p> <p>Emmental</p> <p>Fruit de saison</p>
Pique-nique sandwich froid				
<p>Sandwich jambon (sans viande : sandwich œuf)</p> <p>Chips</p> <p>Emmental</p> <p>Compote à boire BIO - Madeleine</p>	<p>Sandwich thon</p> <p>Gressins</p> <p>Edam</p> <p>Fruit de saison - Cake fraise</p>	<p>Sandwich à la dinde (sans viande : sandwich à l'œuf)</p> <p>Chips</p> <p>Yaourt à boire</p> <p>Compote à boire BIO - Petit beurre</p>	<p>Sandwich fromage</p> <p>Chips</p> <p>Yaourt à boire</p> <p>Compote à boire BIO - Madeleine</p>	<p>Sandwich jambon (sans viande : sandwich œuf)</p> <p>Gressins</p> <p>Emmental</p> <p>Fruit de saison - Cookies</p>
Pique-nique sac à dos				
<p>Pâté de volaille</p> <p>Saladière de boulgour au thon (thon, boulgour, tomates, poivrons rouges, petits pois et maïs)</p> <p>Chips</p> <p>Compote à boire BIO - Madeleine</p>	<p>Vache qui rit</p> <p>Saladière pasta thon (thon, pâtes, tomates, maïs, olives, oignons)</p> <p>Gressins</p> <p>Fruit de saison - Cake fraise</p>	<p>Coupelle de thon</p> <p>Salade niçoise thon (thon, pommes de terre, haricots verts, olives, tomates)</p> <p>Chips</p> <p>Compote à boire BIO - Petit beurre</p>	<p>Vache qui rit</p> <p>Saladière penne thon (thon, penne, tomates, poivrons rouges, carottes, maïs)</p> <p>Chips</p> <p>Compote à boire BIO - Madeleine</p>	<p>Coupelle de morue</p> <p>Salade Parisienne (thon, pommes de terre, carottes, champignons, haricots verts)</p> <p>Gressins</p> <p>Fruit de saison - Cookies</p>

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



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 légumes frais sont 100% locaux en pleine saison ou à 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.



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 18 Avril	Mardi 19 Avril	Mercredi 20 Avril	Jeudi 21 Avril	Vendredi 22 Avril
LUNDI DE PÂQUES	Poulet rôti Pommes noisette Bleu à la coupe Fruit de saison	Pizza Terrine de merlu Haricots verts Compote	Raviolis au bœuf sauce tomate Petit suisse sucré Ananas	Radis-beurre Duo de pois chiches et riz Carottes en gratin Crème renversé
Pique-nique salade froid				
		Salade taboulé poulet Bâtonnets de carottes Emmental Compote	Salade italienne (pâtes, mozzarella, tomates, huile d'olive, basilic) Gressins Edam Fruit de saison	Salade mexicaine à l'oeuf (blé, œuf, maïs, haricots rouges, tomates, poivrons, huile d'olive, citron) Chips Emmental Compote
Pique-nique sandwich froid				
		Sandwich surimi Chips Emmental Compote à boire BIO - Cookies	Sandwich jambon (sans viande : sandwich œuf) Gressins Edam Fruit de saison - Cake fraise	Sandwich fromage Chips Emmental Compote à boire BIO - Madeleine
Pique-nique sac à dos				
	Pâté de volaille Saladière penne thon (thon, penne, tomates, poivrons rouges, carottes, maïs) Gressins Fruit de saison - Petit beurre	Coupelle de morue Salade Parisienne (thon, pommes de terre, carottes, champignons, haricots verts) Chips Compote à boire BIO - Cookies	Pâté de volaille Saladière pasta thon (thon, pâtes, tomates, maïs, olives, oignons) Gressins Fruit de saison - Cake fraise	Vache qui rit Saladière de boulgour au thon (thon, boulgour, tomates, poivrons rouges, petits pois et maïs) Chips Compote à boire BIO - Madeleine

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



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 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.



Bio : Produit issu de l'agriculture biologique



IGP : Indication Géographique Protégée



AOP : Appellation d'Origine Protégée



Label Rouge



V 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.