



Préparé par nos Chefs



Produit local et/ou régional



BIO



Produits ou ingrédients labellisé

Nous vous informons que les menus de cette période, en dehors des plats signalés et hors traces, ne comportent ni arachide (A), ni lait de chèvre/brebis (BC), ni fruits à coques (FC), ni kiwi (K)

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
AVRIL DU 26 AU 30	BETTERAVES ROUGES BIO (locales) VINAIGRETTE A L'ÉCHALOTE	CHOU BLANC VINAIGRETTE MOUTARDEE	QUICHE AU FROMAGE (à portionner)	CAROTTES RÂPEES VINAIGRETTE CITRONNEE
	RAVIOLINI A LA VIANDE SAUCE TOMATE	BEAUFILLET DE COLIN (MSC) AUX OLIVES	BOULETTES DE LENTILLES JAUNES AU CURRY	EMINCE DE PORC* (local, VPF) SAUCE ORIENTALE
DU 03 AU 07	FRAIDOU	PUREE DE COURGETTES (dont pdt)	HARICOTS VERTS AIL ET PERSIL	SEMOULE BIO
	POMME BIO (régionale)	GOUDA BIO (à portionner)	BUCHETTE AU CHEVRE (BC) (à portionner)	PETIT SUISSE AROMATISE
	CHOU-FLEUR SAUCE COCKTAIL	CELERI RÂPE AU FROMAGE BLANC ET CIBOULETTE	PÂTE DE CAMPAGNE* (VPF) ET CORNICHONS	BANANE BIO
	QUENELLES NATURE SAUCE AUREORE	CHIPOLATAS* (VPF)	SAUTE DE BŒUF (VBF) FACON BOURGUIGNON	CONCOMBRE FACON TZATSIKI
DU 10 AU 14	RIZ BIO AUX PETITS LEGUMES	LENTILLONS BIO (locaux)	COQUILLETES BIO	NUGGETS DE POISSON
	CHANTAILLOU	SAINT NECTAIRE (AOP) (à portionner)	CARRE DE LIGUEIL (à portionner)	GRATIN DE BLETTES ET POMMES DE TERRE
	FROMAGE BLANC AROMATISE	ORANGE BIO	POIRE	VACHE QUI RIT BIO
	TABOULÉ À LA MENTHE (semoule bio)	TOMATES VINAIGRETTE BASILIC	PONT DE L'ASCENSION	
ÉMINCÉ DE PORC* (local, VPF) À LA MOUTARDE	POISSON MEUNIÈRE ET CITRON			
M A I DU 17 AU 21	HARICOTS VERTS PERSILLÉS	COQUILLETES BIO AUX PETITS LÉGUMES	REPAS AFRICAIN	SALADE DE POMMES DE TERRE À LA MIMOLETTE
	BÛCHETTE DE LAIT MI-CHÈVRE (BC) (à portionner)	MAASDAM BIO (à portionner)	SALADE DJEMBÉ (salade verte, maïs, avocat)	OMELETTE
	POMME	YAOURT AROMATISÉ	SAUTÉ DE POULET (local, VVF) FACON YASSA (oignon, citron, olives, moutarde)	COURGETTES BÉCHAMEL
	SALADE COLESLAW	BETTERAVES ROUGES BIO (locales) AU VINAIGRE DE FRAMBOISE	PURÉE DE PATATE DOUCE	EDAM BIO (à portionner)
DU 24 AU 28	FILET DE COLIN SAUCE PROVENÇALE	RÔTI DE BŒUF (VBF) FROID ET MAYONNAISE	PETIT MOULÉ NATURE	BANANE BIO
	SEMOULE BIO	POMMES NOISETTES	ANNIVERSAIRE DU MOIS : CAKE À L'ANANAS ET NOIX DE COCO (à portionner)	SALADE ICEBERG VINAIGRETTE
	BRIE EN POINTE (à portionner)	MUNSTER AOP (régional) (à portionner)	JOUR FERIE	
	MOUSSE AU CHOCOLAT	ORANGE BIO		
DU 24 AU 28	CAROTTES RÂPEES BIO VINAIGRETTE BALSAMIQUE	CALAMARS À LA ROMAINE	CONCOMBRES VINAIGRETTE A LA MENTHE	MOUSSAKA
	RATATOUILLE ET POMMES DE TERRE	COULOMMIERS (à portionner)	COQUILLETES BIO À LA NAPOLITAINE	YAOURT NATURE SUCRE BIO (régional)
	KIWI BIO (K)	POIRE	SAINT-NECTAIRE AOP (à portionner)	TARTE À LA RHUBARBE (A et FC) (à portionner)

\*PLATS FAISANT L'OBJET D'UN REMPLACEMENT POUR LES REPAS SANS PORC

"Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher de la cuisine."