

	LUNDI 30 Mars	MARDI 31 Mars	MERCREDI 01 Avril	JEUDI 02 Avril	VENDREDI 03 Avril
Labels Egalim :					
Produit issu de l'agriculture biologique			Salade de tomates Cannellonis aux légumes	Salade mixte Rôti de porc à la moutarde	Salade d'haricots Poisson meuniere
Label Rouge				Pôelée de légumes Cantal jeune AOP	Riz pilaf Yaourt aux fruits
Menu végétarien			Kiri Fruit de saison	Cocktail de fruits	Pêche au sirop
Haute valeur environnementale					
Appellation d'origine protégée					
Pêche durable					
Appellation d'origine contrôlée					
Nos engagements :					
Produit local					
Dessert maison					
Viande d'origine France					
100% fraîcheur					
Plat du terroir					
Menu végétarien					
Menu à thème					
	LUNDI 06 Avril	MARDI 07 Avril	MERCREDI 08 Avril	JEUDI 09 Avril	 VENDREDI 10 Avril
	Lundi de Pâques	Menu bio			
	Œufs mayonnaise Rôti de porc des montagnes Albion et ses petits légumes Comté AOP Mousse au chocolat	Duo de crudités Boulettes de bœuf en sauce Tagliatelles Emmental Fruit de saison	Salade tomates mozzarella Lasagnes Salade verte Fromage blanc Pomme au four	Salade blé et poivrons grillés Sauté de bœuf Carottes vichy Camembert Fruit de saison	Betteraves Brandade de poisson Salade verte Yaourt Fruit de saison
	LUNDI 13 Avril	MARDI 14 Avril	MERCREDI 15 Avril	JEUDI 16 Avril	 VENDREDI 17 Avril
			Menu bio		
	Salade d'haricots Rognons sauce madere Pomme de terre sautées Bleu de bresse Ile flottante	Concombre à la creme Paëlla poulet Edam Banane	Salade de crudités Hachi parmentier Salade verte Babybel Fruit de saison	Poireaux, vinaigrette Sauté de veau Mélange de céréales Tomme AOP Panna cotta	Salade de pois chiche Lieu jaune aux herbes Gratine de blettes Yaourt Fruit de saison
	LUNDI 20 Avril	MARDI 21 Avril	MERCREDI 22 Avril	JEUDI 23 Avril	 VENDREDI 24 Avril
			Menu bio		
	Pâté de campagne Moussaka Salade verte Fromage Gâteau au chocolat	Salade de pâtes Tajine de poulet aux olives Légumes tajine Gouda Fruit de saison	Carottes râpées Steak en sauce Rösti Carré frais Fruit de saison	Salade mixte Gardianne de taureau Polenta Bleu bresse AOP Compote	Salade de tomates mozzarella Colin sauce tomate, olive et basilic Pâte au basilic Fromage blanc Poire au vin
	LUNDI 27 Avril	MARDI 28 Avril	MERCREDI 29 Avril	JEUDI 30 Avril	 VENDREDI 01 Mai
			Menu bio		Fête du travail
	Salade de concombre menthe Saucisses Lentilles Brie Liégeois café	Friand au fromage Rôti de porc Tomates à la provençale Yaourt Salade de fruits	Salade mixte Boulettes de bœuf Pâtes Fromage Compote maison	Celeri rave vinaigrette Paupiette en sauce Potatoes maison Gouda Banane rôtie	Assortiment de charcuterie Foie de veau persillés Ratatouille Camembert Eclair au chocolat

Sous réserve d'approvisionnement

Manipulant tous types d'aliments dans nos ateliers, traces possibles de : poisson, œuf, crustacé, mollusque, moutarde, céleri, lupin, soja, gluten, sulfite, sésame, fruits à coque, arachide, lait.

