



Préparé par nos Chefs



Produit local et/ou régional



BIO



Produits ou ingrédients labellisés

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