

LUNDI 01/04



MARDI 02/04

Pains bio

- Pamplemousse
- Salade piémontaise
- Jambon persillé de Bourgogne
- Œufs durs vinaigrette
- Brochette de porc bio
- Beignet de calamar
- Bœuf bio provençal
- Semoule couscous bio
- Garniture tourangelle
- Yaourt nature sucré bio
- Yaourt aromatisé (divers parfums)
- Tartare aux noix
- Cantal
- Bûchette de chèvre
- Paris Brest
- île flottante
- Ananas au sirop
- Yaourt gourmand (divers parfums)
- Fruits de saison
- Yaourt soja fruits

MERCREDI 03/04

- Céleri ravigote
- Asperges fraîches mousseline
- Salade verte à la feta
- Saumon au beurre de langoustine
- Sauté de veau bio Marengo
- Riz pilaf bio
- Poêlée asiatique
- Perle de lait vanille
- Yaourt au bifidus citron
- Croc lait
- Saint Nectaire
- Mousse aux marrons
- Gervita
- Crumble aux poires
- Fruits de saison

JEUDI 04/04

- Maïs fermière
- Salade verte du chef
- Betteraves aux noix
- Riz niçois
- Andouillette de canard sauce moutarde
- Filet de flétan au fenouil
- Croque monsieur
- Haricots verts
- Duo carotte-rutabaga
- Yaourt velouté aux fruits
- Petit Louis
- Petits suisses nature sucre
- Roquefort
- Sainte Maure
- Fromage blanc sur lit de fruits
- Tulipe chocolat mousse framboise
- Fruits de saison
- Compote
- Crème dessert
- Crème renversée

VENDREDI 05/04

- Salade Rémi
- Coquille tomate-thon
- Salade verte à la feta
- Avocat au crabe
- Filet mignon de porc crème giroles
- Ciafoutis aux champignons et pdt.
- Wings de poulet
- Curry de maïs et petits pois
- Purée mousseline
- Leerdammer
- Babybel bio
- Fromage blanc vanille équitable
- Pont Lévêque
- Petits suisses aux fruits bio
- Mini caprice
- Yaourt à boire
- Fruits de saison
- Entremets vanille
- Tarte aux pommes bio
- Yogosoft aux pêches
- Crème dessert



Bio



Fait Maison



Arachides



Crustacés



Poissons



Œufs



Céréales contenant du gluten
(blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut)



Soja



Lait



Mollusques



Anhydrides sulfureux et sulfites



Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, noix de : cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches)



Moutarde



Graines de sésame



Lupin



Céleri

ORIGINE DES VIANDES

Volaille : France
















Bœuf, veau et porc : France

Agneau : Royaume uni












LUNDI 01/04






MARDI 02/04

- Salade de chou a l'américaine  
-
- Filet de poisson meunière   
-
- Cote de porc bio sauce Robert  
-
- Lentilles bio aux lardons    
-
- Chou romanesco en persillade  
-
- Édam 
-
- Crème caramel beurre salé 
-
- Fruits de saison

MERCREDI 03/04

- Concombres bulgares   
-
- Pizza végétarienne  
-
- Chipolatas
-
- Poêlée de légumes bio 
-
- Haricots blancs 
-
- Port salut 
-
- Flan pâtissier   
-
- Fruits de saison

JEUDI 04/04

- Pâté en croûte      
-
- Paupiette de veau forestière 
-
- Cuisse de lapin à la moutarde    
-
- Spaghetti   
-
- Gratin de courgettes   
-
- Brin d'Affinois 
-
- Cocktail de fruits au sirop
-
- Fruits de saison

VENDREDI 05/04



Bio



Fait Maison



Arachides



Crustacés



Poissons



Œufs



Céréales contenant du gluten
(blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut)



Soja



Lait



Mollusques



Anhydrides sulfureux et sulfites



Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, noix de : cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches)



Moutarde



Graines de sésame



Lupin



Céleri

ORIGINE DES VIANDES

Volaille : France

Bœuf, veau et porc : France

Agneau : Royaume uni