



	Mardi 01 Avril	Mercredi 02 Avril	Jeudi 03 Avril	Vendredi 04 Avril	Samedi 05 Avril	Dimanche 06 Avril
	Céleri Bio rémoulade Boulettes de bœuf sauce provençale Polenta Saint Paulin Tarte aux pommes	Salade de maïs Tortilla de pommes de terre Bio Epinards moulinés Bio Vache picon Fruit de saison Bio	Salade verte Bio Carbonara de porc Tortis Emmental à la coupe Yaourt aromatisé	Tapenade sur toasts Boulettes de bœuf Mouliné de butternut Bio Brie à la coupe Fruit de saison Bio	Salade de betteraves Bio Financière de bœuf Riz IGP Camembert à la coupe Flan caramel	Notre cake Cantal et légumes Pépites de colin MSC et citron Carottes Bio sautées Petit suisse sucré Fruit de saison Bio
Lundi 07 Avril	Mardi 08 Avril	Mercredi 09 Avril	Jeudi 10 Avril	Vendredi 11 Avril	Samedi 12 Avril	Dimanche 13 Avril
Salade de betteraves Bio Carbonara de saumon MSC Pâtes Saint morêt Crème renversée	Salade de pois chiches Galopin de veau sauce au bleu Fondue de poireaux Mimolette Fruit de saison Bio	Coleslaw de céleris Bio sauce cocktail Notre omelette Bio Semoule Bio Carré de l'Est à la coupe Liégeois chocolat	Salade de betteraves Blanquette de dinde Label Rouge et ses légumes Bio (pommes de terre, carottes, navets, poireaux) Bûche de chèvre Bio à la coupe Fruit de saison Bio	Salade verte Bio Boulettes de boeuf sauce tomate Riz IGP Edam Fromage blanc aromatisé	Salade de coquillettes aux crudités Rôti de porc au jus Choux fleurs Bio mornay Brousse à la coupe Purée de fruits Bio	Notre clafoutis légumes emmental Parmentier de colin MSC Yaourt sucré Fruit de saison Bio
Lundi 14 Avril	Mardi 15 Avril	Mercredi 16 Avril	Jeudi 17 Avril	Vendredi 18 Avril	Samedi 19 Avril	Dimanche 20 Avril
Salade de lentilles Merlu MSC sauce citron Carottes Bio Bleu Fruit de saison	Sardines à l'huile Jambon blanc Label Rouge Pâtes Saint bricet Fruit de saison Bio	Salade de pommes de terre provençale Potée de bœuf Haricots verts Bio Emmental à la coupe Flan caramel	Salade de crudités Bio (Salade verte, carottes, maïs) Hoki MSC sauce vierge Purée de patates douces Saint Marcellin IGP à la coupe Yaourt aromatisé	Notre pizza au fromage Escalope de porc Mouliné d'épinards Bio Vache picon Purée de fruits Bio	Salade verte Bio Colin MSC sauce tomate olives Tortis Carré président Notre moelleux aux pépites de chocolat	Velouté de légumes Bio Notre frittata aux légumes Bio Pommes de terre rissolées Petit suisse sucré Fruit de saison Bio



Lundi 21 Avril	Mardi 22 Avril	Mercredi 23 Avril	Jeudi 24 Avril	Vendredi 25 Avril	Samedi 26 Avril	Dimanche 27 Avril
FERIE Lundi de Pâques Œuf dur Bio mayonnaise Paupiette de veau sauce poivre Tagliatelles Chocolat de Pâques Île flottante	Macédoine de légumes mayonnaise Gnocchis à la bolognaise de thon MSC Saint paulin Fruit de saison Bio	Salade mexicaine Steak haché sauce forestière Petits pois Bio Cantafrais Fruit de saison Bio	Carottes râpées et maïs Bio Saucisse de Toulouse Flageolets Bio Gouda Fromage blanc sucré	Coleslaw de chou Bio mayonnaise Ragoût de dinde Label Rouge Polenta crémeuse Brie à la coupe Crème dessert vanille	Salade de lentilles Sauté de bœuf Haricots verts Bio Camembert à la coupe Fruit de saison Bio	Salade verte Bio Risotto IGP de colin MSC Chantailou Notre cake au cacao
Lundi 28 Avril	Mardi 29 Avril	Mercredi 30 Avril				
Salade de betteraves Bio Galopin de veau sauce tomate Pommes noisettes Tartare Fruit de saison Bio	Crêpe au fromage Merlu MSC sauce ail Brocolis Bio Brie Fruit de saison Bio	Salade de crudités Bio et croûtons (Salade verte, carottes) Raviolis de bœuf Emmental Flan caramel				

Nos viandes et charcuteries sont 100% françaises

Bio : Produit issu de l'agriculture biologique. *Seule la composante précisée est Bio*
IGP : Indication Géographique Protégée
AOP : Appellation d'Origine Protégée
Label Rouge : Viande de qualité supérieure

● Présence possible de l'ensemble des allergènes dans nos plats ● Des aléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.