



Lundi 06 avril	Mardi 07 avril	Mercredi 08 avril	Jeudi 09 avril	Vendredi 10 avril
	Salade de tomates et vinaigrette moutarde	Salade de mâche sauce au fromage blanc	Mortadelle et cornichon	Carottes râpées bio et vinaigrette
FERIE	Sauté de boeuf LR sauce romarin	Poulet rôti LR au jus	farce aux 3 fromages, emmental, mozzarella, fromage italien	Merlu PMD sauce crème
	Pommes de terre en cubes vapeur	Haricos blancs à la sauce tomate	Salade verte	Purée de courgettes
	Emmental BIO	Fromage frais Cantadou ail et fines herbes	Yaourt nature sucré	Roquefort AOP
	Crème dessert caramel	Fruit au sirop	Fruit BIO	Eclair au chocolat DCG



Label rouge



Agriculture Biologique



Végétarien

Menus proposés sous réserve
de disponibilité des produits



Décongélation



Pêche Durable MSC



Appellation d'Origine Protégée

Allergènes : Pour toute information relative à la réglementation INCO, veuillez contacter la Direction





Lundi 13 avril	Mardi 14 avril	Mercredi 15 avril	Jeudi 16 avril	Vendredi 17 avril
Salade verte vinaigrette	Salade de riz bio aux olives	Salade de concombre	Lentilles bio vinaigrette	Salade de tomates vinaigrette
Coquillettes bio sauce carbonara	Sauté de dinde LR sauce moutarde	Parmentier de colin PMD	Rôti de bœuf LR au jus	Pizza reine
	Brocolis bio gratinés		Poireaux béchamel	Salade verte
Comté AOP	Fromage fondu creme brebis société	Tomme blanche	Mimolette	Fromage fondu Picon
Brownie DCG	Fruit de saison	Dessert lacté gélifié à la vanille	Fruit de saison	Purée de pomme poire bio



Label rouge



Agriculture Biologique



Végétarien

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Décongélation



Pêche Durable MSC



Appellation d'Origine Protégée

Allergènes : Pour toute information relative à la réglementation INCO, veuillez contacter la Direction





Lundi 20 avril	Mardi 21 avril	Mercredi 22 avril	Jeudi 23 avril	Vendredi 24 avril
Rosette et cornichon	Salade verte vinaigrette	Taboulé bio	Carottes râpées bio	Salade d'haricots verts
Spaghettis à la bolognaise de boeuf bio	Sauté de veau LR sauce provençale	Poulet rôti LR au jus	Tripes à la mode de Caen	Filet de colin PMD sauce échalotes
	Pois maraicher bio	Ratatouille	Pommes de terre vapeur	Pommes de terre cube rissolées
et emmental râpé bio	Fromage frais petit moulé aux noix	Fromage frais carré	Fromage fondu Vache qui rit bio	Edam
Fruit bio	Tarte poire bourdaloue DCG	Crème dessert chocolat	Fruit au sirop	Fruit de saison



Label rouge



Agriculture Biologique



Végétarien

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Décongélation



Pêche Durable MSC



Appellation d'Origine Protégée

Allergènes : Pour toute information relative à la réglementation INCO, veuillez contacter la Direction





Lundi 27 avril	Mardi 28 avril	Mercredi 29 avril	Jeudi 30 avril	Vendredi 1er mai
Carottes râpées bio et vinaigrette	Piperade froide	Betteraves bio vinaigrette	Crêpe au fromage	
Aiguillettes de poulet VF sauce tikka massal	Dés de colin d'alaska PMD à la crème et aux épices	Spaghettis bio sauce aux fromages	Merlu PMD sauce provençale	FERIE
Haricots plats à l'ail	Riz bio		Courgettes bio à l'ail	
Emmental	Gouda	Yaourt nature sucré	Camembert	
Riz au lait	Ile flottante	Fruit de saison bio	Fruit de saison	



Label rouge



Agriculture Biologique



Végétarien

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Décongélation



Pêche Durable MSC



Appellation d'Origine Protégée

Allergènes : Pour toute information relative à la réglementation INCO, veuillez contacter la Direction

