

Lundi 5 Avril	Mardi 6 Avril	Jeudi 8 Avril	Vendredi 9 Avril
Lundi de Pâques	Coleslaw maison sauce cocktail		
	Lasagnes à la bolognaise		Nuggets de blé Purée de céleris
			Samos Camembert à la coupe
	Flan caramel		Fruit de saison au choix
Lundi 12 Avril	Mardi 13 Avril	Jeudi 15 Avril	Vendredi 16 Avril
 Carottes râpées et dés d'emmental Chou blanc et dés d'emmental			Cake aux petits pois
Raviolis au fromage sauce tomate	Rôti de dinde Brocolis à la crème	Chipolatas Mouliné d'épinards et croûtons	Filet de merlu sauce crème  Riz
	Saint Bricet Coulommiers à la coupe	Bûche de chèvre à la coupe	
Yaourt sucré Yaourt aromatisé	Fruit de saison au choix	Fruit de saison	Compote au choix
Lundi 19 Avril	Mardi 20 Avril	Jeudi 22 Avril	Vendredi 23 Avril
 Cœuf dur mayonnaise	Salade verte et billes de mozzarella Concombres et billes de mozzarella		
Quenelles sauce tomate Haricots verts	Jambon blanc Coquillettes	Gardianne de taureau Gratin de pommes de terre Fromy Emmental à la coupe	Beignets de calamars et citron Purée de carottes Saint Môret Camembert à la coupe
Fruit de saison	Fromage blanc vanille Fromage blanc nature (seau) et sucre	Fruit de saison au choix	Tarte pommes-rhubarbes Maison
Lundi 26 Avril	Mardi 27 Avril	Jeudi 29 Avril	Vendredi 30 Avril

NOS APPROVISIONNEMENTS

-  Nos Viandes sont 100% françaises, et locales pour le Bœuf, le Veau, le Porc (Occitanie / Rhône-Alpes).
-  Nos charcuteries sont 100% françaises.
-  Nos pâtes : 95% sont produites en France, les labélisées Bio sont produites par des entreprises régionales (Vaucluse et Rhône-Alpes).
-  100% de notre Riz est de Camargue, labélisé IGP.
-  Nos filets de poissons sont 100% MSC, issus de la pêche durable.
-  Nos légumes frais sont 100% locaux en pleine saison ou a minima d'origine France.
-  Nous privilégions les fruits et légumes issus de l'agriculture durable.
-  Nos fruits sont 100% d'origine France, et locaux en pleine saison (hors agrumes et fruits exotiques).
-  Nos compotes sont 100% locales, à base de pommes, poires, abricots provenant de vergers locaux. Elles sont sans sucres ajoutés.

C'est Pâques !
Une surprise en chocolat pour le dessert !
 SANS HUILE DE PALME



 Bio : Produit issu de l'agriculture biologique
 IGP : Indication Géographique Protégée
 AOP : Appellation d'Origine Protégée
 Label Rouge
 Menu végétarien

L'ensemble de nos plats sont cuisinés maison (hors produits panés et certaines pâtisseries à base de pâte feuilletée et pâte à chou).
 ● Présence possible de l'ensemble des allergènes dans nos plats ● Des aléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.