




Lundi 07 Avril	Mardi 08 Avril	Mercredi 09 Avril	Jeudi 10 Avril	Vendredi 11 Avril
<p>Coleslaw de céleris Bio sauce cocktail</p> <p>Tajine de pois chiches Bio</p> <p>Végé /</p> <p>Boulgour Bio</p> <p>Carré de l'Est à la coupe</p> <p>Liégeois chocolat</p>	<p>Salade de betteraves Bio</p> <p>Blanquette de porc</p> <p>et ses légumes Bio</p> <p>Blanquette de colin et ses légumes</p> <p>Edam</p> <p> Fruit de saison Bio</p>	<p>Salade verte Bio</p> <p>et dès d'emmental</p> <p>Boulettes de boeuf sauce tomate</p> <p>Falafels sauce tomate</p> <p>Riz IGP</p> <p>Ramequin de fromage blanc nature et sucre</p>	<p>Salade de coquillettes aux crudités</p> <p>Rôti de dinde Label Rouge</p> <p>Pané fromager</p> <p>Choux fleurs Bio mornay</p> <p>Bûche mi-chèvre à la coupe</p> <p>Purée de fruits Bio</p>	<p>Notre clafoutis légumes emmental</p> <p>Parmentier</p> <p>de colin MSC</p> <p>/</p> <p>Yaourt sucré</p> <p> Fruit de saison Bio</p>
Lundi 14 Avril	Mardi 15 Avril	Mercredi 16 Avril	Jeudi 17 Avril	Vendredi 18 Avril
<p>Salade de pommes de terre provençale</p> <p>Potée de bœuf</p> <p>Potée de flageolets</p> <p>Haricots verts Bio</p> <p>Emmental à la coupe</p> <p>Flan caramel</p>	<p>Salade de crudités Bio (Salade verte, carottes, maïs)</p> <p>Merlu MSC sauce vierge</p> <p>/</p> <p>Purée de patates douces Bio</p> <p> Carré fromager Bio à la coupe</p> <p>Yaourt aromatisé</p>	<p>Végé Pizza au fromage</p> <p>Pané de blé</p> <p>/</p> <p>Mouliné d'épinards Bio</p> <p>Vache picon</p> <p>Purée de fruits Bio</p>	<p>Salade de crudités Bio et croûtons (Salade verte, carottes)</p> <p>Mijoté de bœuf et d'agneau</p> <p> Bolognaise de saumon</p> <p> Pâtes de Pâques IGP</p> <p>Lapin de Pâques</p> <p>Notre moelleux aux pépites de chocolat</p>	<p>Végé Salade de lentilles</p> <p>Notre frittata aux oignons Bio</p> <p>/</p> <p>Carottes Bio sautées</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p> Fruit de saison Bio</p>





Lundi 21 Avril	Mardi 22 Avril	Mercredi 23 Avril	Jeudi 24 Avril	Vendredi 25 Avril
FERIE Lundi de Pâques	Carottes râpées et maïs Bio et dès de brebis Saucisse de Toulouse Hoki sauce vierge Petits pois Bio Ramequin de fromage blanc nature et sucre	Coleslaw de chou Bio sauce cocktail Ragoût de dinde Label Rouge Ragoût de lentilles Polenta à l'emmental Brie à la coupe Crème dessert vanille	 Salade de pois chiches Nuggets de blé et Ketchup / Mouliné de courgettes 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	Jeudi 01 Mai	Vendredi 02 Mai
Salade verte et carottes Bio Paupiette de veau sauce tomate aux olives <i>Bolognaise de thon</i> Tortis Lapin de Pâques Île flottante (à assembler)	Pâté de campagne <i>Œuf dur mayonnaise</i> Gratin de gnocchis Bio à la tomate et mozzarella / Saint morêt Fruit de saison Bio	Salade de pépinettes Colin MSC pané et citron / Purée de carottes Bio Carré de l'Est à la coupe Purée de fruits Bio	FERIE Fête du travail	 Taboulé Quenelles Bio sauce aurore / Haricots verts Bio Bûche mi-chèvre à la coupe Fruit de saison Bio



Nos fruits sont d'Origine France, et locaux en pleine saison




Nos viandes et charcuteries sont 100% françaises et locales*



* pour le bœuf, le veau, le porc (Occitanie / Rhône-Alpes).