



AGRICULTURE BIOLOGIQUE



PRODUITS DE LA RÉGION



VIANDE FRANÇAISE



LABEL ROUGE



BLEU BLANC CŒUR



PÊCHE DURABLE



SANS VIANDE



FAIT MAISON

SEMAINE DU 5 AU 11 AVRIL

DATES	DÉJEUNER	DÎNER
LUNDI 5 AVRIL	PAMPLEMOUSSE CERVELAS AUBERNOIS JEUNES CAROTTES/ NAVETS FROMAGE CRÈME AUX ŒUFS 1379	POTAGE PARMENTIER (pommes de terre, oignons et lait) FROMAGE FRUIT 17
MARDI 6 AVRIL	LENTILLES VINAIGRETTE SAUTÉ DE DINDE PETITS POIS FROMAGE FRUIT 1379	POTAGE CRÈME DE CRESSON FROMAGE TARTELETTE AUX NOIX 1378
MERCREDI 7 AVRIL	MACÉDOINE À LA RUSSE ROTI DE PORC SAUCE CHARCUTIÈRE HARICOTS VERTS FROMAGE QUATRE QUARTS 13791012	POTAGE CONTI (lentilles, oignons et lardons) FROMAGE FRUIT 17
JEUDI 8 AVRIL	SALADE ICEBERG À L'EMMENTAL SPAGHETTIS VÉGÉTARIENNES FROMAGE FROMAGE BLANC AROMATISÉ BIO 17	MUSEAU VINAIGRETTE FROMAGE COMPOTE/ BISCUIT 137
VENDREDI 9 AVRIL	TABOULÉ CABILLAUD SAUCE AUX CHAMPIGNONS JULIENNE DE LÉGUMES/ POMMES DE TERRE CRÉMÉES FROMAGE FRUIT 147	SOUPE DE LÉGUMES FROMAGE ENTREMET SEMOULE 137
SAMEDI 10 AVRIL	SALADE CŒUR DE PALMIER BLANQUETTE DE VEAU RIZ PILAF FROMAGE MOUSSE PRALINÉ 13781012	POMMES DE TERRE VINAIGRETTE FROMAGE FRUIT 17
DIMANCHE 11 AVRIL	SALAMI PAVÉ DE SAUMON SAUCE A L'OSEILLE GRATIN DE POIREAUX ET POMMES DE TERRE FROMAGE FRUIT 1345712	POATGE CHAMPENOIS (poireaux, pommes de terre et pâtes) FROMAGE GÂTEAU AU CITRON 137

Les menus sont établis en fonction des approvisionnements du marché. Des modifications peuvent y être apportées.

LES 14 ALLERGÈNES



GLUTEN

1



CRUSTACÉS

2



ŒUFS

3



POISSONS

4



ARACHIDES

5



SOJA

6



LAIT

7



FRUITS À COQUES

8



CÉLÉRI

9



MOUTARDE

10



SÉSAME

11



SULFITES

12



LUPINS

13



MOLLUSQUES

14



SEMAINE DU 12 AU 18 AVRIL

DATES	DÉJEUNER	DÎNER
LUNDI 12 AVRIL	SALADE DE MAÏS AU SURIMI HACHIS PARMENTIER FROMAGE COCKTAIL DE FRUITS 1 2 3 4 7 10 12	POTAGE DARTOIS (haricots blancs et brunoise de légumes) FROMAGE TARTELETTE AMANDINE 1 3 7 8 9
MARDI 13 AVRIL	BETTERAVES ET POMMES COLIN SAUCE ARMORICAINE PURÉE DE LENTILLES CORAÏL FROMAGE YAOURT NATURE SUCRÉ 1 2 3 4 7	SOUPE DE LÉGUMES FROMAGE FRUIT 1 3 7 12
MERCREDI 14 AVRIL	SALADE NIÇOISE POULET BASQUAISE POÊLÉE DE LÉGUMES CRÉMÉE FROMAGE FRUIT 1 3 5 7 9 10 12	POTAGE PAYSAN (oignons, lait, lardons et pommes de terre) FROMAGE GÂTEAU AU VIN BLANC 1 3 7 12
JEUDI 15 AVRIL	ENDIVES MIMOLETTE ROTI DE BŒUF POMMES PAILLASSON FROMAGE ÉCLAIR AU CAFÉ 1 3 5 7 9	POTAGE ST GERMAIN (pois cassé) FROMAGE FRUIT 1 7
VENDREDI 16 AVRIL	TERRINE DE LÉGUMES FILET DE POISSON MEUNIÈRE GRATIN DE CHOU-FLEUR FROMAGE FRUIT 1 3 4 7 9	POTAGE ALICE (potiron, petits pois, marrons et pommes de terre) FROMAGE MOUSSE PRALINÉ/ BISCUIT 1 3 7 8 12
SAMEDI 17 AVRIL	ASPERGES CIVET DE PORC TORTI FROMAGE GÂTEAU AU CITRON 1 3 7 10 12	MAQUEREAU FROMAGE FRUIT 1 4
DIMANCHE 18 AVRIL	PÂTÉ FORESTIER CUISSÉ DE LAPIN SCE MOUTARDE TRIO DE LÉGUMES ANCIENS FROMAGE FRUIT 1 3 7 9 12	BISQUE DE HOMARD FROMAGE TARTE À LA RHUBARBE 1 3 5 7

Les menus sont établis en fonction des approvisionnements du marché. Des modifications peuvent y être apportées.

LES 14 ALLERGÈNES





AGRICULTURE
BIOLOGIQUE



PRODUITS DE
LA RÉGION



VIANDE
FRANÇAISE



LABEL
ROUGE



BLEU BLANC
CŒUR



PÊCHE
DURABLE



SANS VIANDE



FAIT MAISON

SEMAINE DU 19 AU 25 AVRIL

DATES	DÉJEUNER	DÎNER
LUNDI 19 AVRIL	CAROTTES AU CITRON SAUCISSES DE FRANCFORT FLAGEOLETS FROMAGE CRÈME DESSERT VANILLE 13712	SOUPE DE LÉGUMES FROMAGE FRUIT 17
MARDI 20 AVRIL	HARICOTS VERTS MIMOSA TOMATES FARCIES PETITS POIS FROMAGE FRUIT 1347	POTAGE AU CÉLÉRI FROMAGE GÂTEAU DE SEMOULE 1379
MERCREDI 21 AVRIL	CRÊPE AU FROMAGE JAMBON DE VOLAILLE POMMES DE TERRE PERSILLÉES FROMAGE COMPOTE/ BISCUIT 1357	SARDINE FROMAGE FRUIT 147
JEUDI 22 AVRIL	SALADE STRASBOURGEOISE BLANQUETTE DE DINDE RIZ CRÉOLE FROMAGE FRUIT 171012	POTAGE FRENEUSE (navets et pommes de terre) FROMAGE FLAN MAISON 137
VENDREDI 23 AVRIL	MACÉDOINE MAYONNAISE COLIN SAUCE FÉCAMPOISE HARICOTS PLATS ET CAROTTES FROMAGE SALADE DE FRUITS EXOTIQUES 123471012	POTAGE AU POTIRON FROMAGE TATE AUX POMMES 1357
SAMEDI 24 AVRIL	CHAMPIGNONS À LA GRÈCQUE QUENELLES GRATIN DAUPHINOIS FROMAGE ŒUFS À LA NEIGE 137	CROISILLON DUBARRY FROMAGE FRUIT 137
DIMANCHE 25 AVRIL	FLAMICHE CERVELAS OBERNOIS NAVETS ET PANAIS FROMAGE FRUIT 135712	POTAGE AUX CHAMPIGNONS FROMAGE YAOURT GOURMAND 17

Les menus sont établis en fonction des approvisionnements du marché. Des modifications peuvent y être apportées.

LES 14 ALLERGÈNES





AGRICULTURE
BIOLOGIQUE



PRODUITS DE
LA RÉGION



VIANDE
FRANÇAISE



LABEL
ROUGE



BLEU BLANC
CŒUR



PÊCHE
DURABLE



SANS VIANDE



FAIT MAISON

SEMAINE DU 26 AVRIL AU 2 MAI

DATES	DÉJEUNER	DÎNER
LUNDI 26 AVRIL	DUO DE CRUDITÉS BOURGUIGNON PÂTES FROMAGE CRÈME CARAMEL 137	POTAGE PARMENTIER (pommes de terre, oignons et lait) FROMAGE MUFFIN AUX RAISINS 17
MARDI 27 AVRIL	SAUCISSONS VARIÉS ÉMINCÉS DE POULET À LA NORMANDE RATATOUILLE/ QUINOA FROMAGE FRUIT 17912	SOUPE DE POIREAUX FROMAGE GÂTEAU AU MIEL 137
MERCREDI 28 AVRIL	SALADE MÉLANGÉE À L'EMMENTAL CORDON BLEU DE DINDONEAU PURÉE FROMAGE PÊCHE FAÇON MELBA 137	POTAGE AU BROCOLIS FROMAGE FROMAGE BLANC/ BISCUIT 1357
JEUDI 29 AVRIL	ENDIVES AUX NOIX BLANQUETTE DE VEAU HARICOTS VERTS ET BEURRE FROMAGE YAOURT AUX FRUITS MIXÉS BIO 178	POTAGE CHOISY (salade et cerfeuil) FROMAGE PRUNNEAUX AU SIROP 17
VENDREDI 30 AVRIL	CAROTTES AUX DEUX FRUITS DOS DE DORADE SAUCE ARMORICAINE BRUNOISE/ POMMES DE TERRE FROMAGE GÂTEAU DE RIZ 123479	ŒUF MAYONNAISE FROMAGE FRUIT 171012
SAMEDI 1 ER MAI	CONCOMBRE À LA CRÈME SAUTÉ DE PORC AUX PRUNEAUX POMMES DE TERRE PERSILLÉES FROMAGE FRUIT 17	POTAGE CONTI (lentilles, oignons et lardons) FROMAGE TARTELETTE ALSACIENNE 1347
DIMANCHE 2 MAI	FEUILLETÉ AU FROMAGE CUISSÉ DE PINTADE SAUCE À L'ORANGE HARICOTS BEURRE FROMAGE CLAFOUTIS FRAMBOISES 137	SOUPE DE LÉGUMES FROMAGE FRUIT 17

Les menus sont établis en fonction des approvisionnements du marché. Des modifications peuvent y être apportées.

LES 14 ALLERGENES

