

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>Saint Marcellin IGP 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><i>pâques</i> 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
<p>FERIE</p> <p>Lundi de Pâques</p>	<p>Carottes râpées et maïs Bio</p> <p>et dès de brebis</p> <p>Saucisse de Toulouse*</p> <p>Hoki sauce vierge</p> <p>Petits pois Bio</p> <p>Ramequin de fromage blanc nature et sucre</p>	<p>Coleslaw de chou Bio sauce cocktail</p> <p>Ragoût de dinde Label Rouge</p> <p>Ragoût de lentilles</p> <p>Polenta à l'emmental</p> <p>Brie à la coupe</p> <p>Crème dessert vanille</p>	<p>Salade de pois chiches</p> <p>Nuggets de blé et Ketchup</p> <p>Végé /</p> <p>Mouliné de courgettes Bio</p> <p>Camembert à la coupe</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Salade verte Bio</p> <p>Risotto IGP de colin MSC</p> <p>/</p> <p>Chantailou</p> <p>Notre cake au cacao</p>
Lundi 28 Avril	Mardi 29 Avril	Mercredi 30 Avril	Jeudi 01 Mai	Vendredi 02 Mai
<p>Salade verte et carottes Bio</p> <p>Paupiette de veau sauce tomate aux olives</p> <p>Bolognaise de thon</p> <p>Tortis</p> <p>Lapin de Pâques</p> <p>Île flottante (à assembler)</p>	<p>Pâté de campagne* Œuf dur mayonnaise</p> <p>Gratin de gnocchis Bio</p> <p>à la tomate et mozzarella</p> <p>/</p> <p>Saint morêt</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Salade de pépinettes</p> <p>Colin MSC pané et citron</p> <p>/</p> <p>Purée de carottes Bio</p> <p>Carré de l'Est à la coupe</p> <p>Purée de fruits Bio</p>	<p>FERIE</p> <p>Fête du travail</p>	<p>Végé Taboulé</p> <p>Quenelles Bio sauce aurore</p> <p>/</p> <p>Haricots verts Bio</p> <p>Bûche mi-chèvre à la coupe</p> <p>Fruit de saison Bio</p>

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).

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
Menu végétarien

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