

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
			31/03/2022	01/04/2022
				Chou blanc aux raisins BIO Brochette poisson sauce à l'oseille Pommes persillées Orée du Perche Saint-nectaire AOP Crème dessert de la ferme caramel
04/04/2022	05/04/2022	06/04/2022	07/04/2022	08/04/2022
Feuilleté au fromage Boulette Falafel BIO Courgettes au gratin Chèvre frais Abbaye Nottonville Kiwi BIO	Salade Coleslaw Hachis BIO Parmentier BIO Camembert BIO Crème dessert chocolat BIO	Haricots verts vinaigrette BIO Lapin Gibelotte Lentilles vertes BIO Gouda BIO Salade de fruits exotiques	Pommes de terre jambon à l'emmental Fricassée de veau BIO Chou fleur BIO Pomme	Carottes à l'orange Colin sauce aux crevettes Tractillons au beurre Pont-l'Evêque AOP Mousse chocolat
11/04/2022	12/04/2022	13/04/2022	14/04/2022	15/04/2022
Betteraves vinaigrette BIO Sauté de porc Marengo Marmite jardinière Cantadou et fines herbes Banane	Salade Panachée BIO Quenelles sauce Béchamel BIO Riz BIO Saint-Marcellin IGP Compote de pommes BIO	Œuf à la Hongroise Bœuf BIO Carottes BIO Marsaueux Poire	Endives mi-figue mi-raisin Poulet sauté Paysanne Haricots verts vapeur BIO Yaourt nature de la ferme Eclair chocolat	Brocolis vinaigrette BIO Saumonette sauce du littoral Pommes vapeur Tomme de Savoie IGP Orange BIO
18/04/2022	19/04/2022	20/04/2022	21/04/2022	22/04/2022
	Céleri pommes carottes Omelette aux fines herbes Brocolis BIO Six de Savoie Riz au lait nappé caramel	Blé blanc rose Escalope de dinde Normande Cocotte de petits pois Carré de l'Est BIO Pomme BIO	Radis beurre Blanquette de veau à l'Ancienne Riz BIO Cantal AOP Compote pomme abricot BIO	Pommes de terre à la Fermière Filet de poisson Meunière Flan de courgettes Morbier AOP Banane BIO
25/04/2022	26/04/2022	27/04/2022	28/04/2022	29/04/2022
Pomélo Jambon blanc du Haut Bois Frites au four Salade verte Yaourt aromatisé framboise	Salade de riz printanière Bœuf Bourguignon BIO Chou fleur Béchamel BIO Emmental BIO Orange BIO	Carottes râpées au citron Sauté de dinde à la moutarde Haricots blancs de la métairie BIO St-Morêt Poires au sirop BIO	Macédoine vinaigrette BIO Raviolis à l'emmental BIO Sauce tomate BIO Reblochon AOP Pomme	Concombres vinaigrette Merlu sauce aux moules Epinards au beurre BIO Coulommiers BIO Donut

Nos producteurs
 Produits de saison



Charte bleu blanc cœur

Œuf de poule élevée en plein air Français



Produit label rouge



BIO Agriculture biologique

Régions ultrapériphériques













































Lapin de France

Repas végétariens

Recettes élaborées et confectionnées par la cuisine centrale, en collaboration avec une diététicienne.


Le gérant se réserve le droit de modifier les menus, tout en respectant le plan alimentaire, en fonction des arrivages.


LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
			31/03/2022	01/04/2022
				 Chou blanc aux raisins BIO Brochette poisson sauce à l'oseille Pommes persillées Orée du Perche Saint-nectaire AOP Crème dessert de la ferme caramel
04/04/2022	05/04/2022	06/04/2022	07/04/2022	08/04/2022
Feuilleté au fromage Boulette Falafel BIO Courgettes au gratin Fromage de chèvre BIO  Kiwi BIO	 Salade Coleslaw Hachis BIO Parmentier BIO Camembert BIO Crème dessert chocolat BIO	 Haricots verts vinaigrette BIO Lapin Gibelotte  Lentilles vertes BIO Gouda BIO Salade de fruits exotiques	 Pommes de terre jambon à l'emmental Fricassée de veau BIO Chou fleur BIO  Pomme	 Carottes à l'orange Colin sauce aux crevettes  Tractillons au beurre Pont-l'Evêque AOP Mousse chocolat
11/04/2022	12/04/2022	13/04/2022	14/04/2022	15/04/2022
 Betteraves vinaigrette BIO Sauté de porc Marengo Marmite jardinière  Cantadou et fines herbes  Banane	 Salade Panachée BIO Quenelles sauce Béchamel BIO Riz BIO Munster AOP Compote de pommes BIO	 Œuf à la Hongroise  Bœuf BIO Carottes BIO Marsaueux  Poire	 Endives mi-figue mi-raisin Poulet sauté Paysanne  Haricots verts vapeur BIO Yaourt nature de la ferme Eclair chocolat	 Brocolis vinaigrette BIO Saumonette sauce du littoral  Pommes vapeur Fourme d'Ambert AOP  Orange BIO
18/04/2022	19/04/2022	20/04/2022	21/04/2022	22/04/2022
	 Céleri pommes carottes Omelette aux fines herbes Brocolis BIO Six de Savoie  Riz au lait nappé caramel	Blé blanc rose Escalope de dinde Normande Cocotte de petits pois  Carré de l'Est BIO  Pomme BIO	 Radis beurre Blanquette de veau à l'Ancienne Riz BIO Cantal AOP Compote pomme abricot BIO	 Pommes de terre à la Fermière Filet de poisson Meunière Flan de courgettes Tomme Grise BIO  Banane BIO
25/04/2022	26/04/2022	27/04/2022	28/04/2022	29/04/2022
 Pomélo Jambon blanc du Haut Bois Frites au four Salade verte Yaourt aromatisé framboise	Salade de riz printanière  Bœuf Bourguignon BIO Chou fleur Béchamel BIO Emmental BIO  Orange BIO	 Carottes râpées au citron Sauté de dinde à la moutarde  Haricots blancs de la métairie BIO St-Morêt Poires au sirop BIO	 Macédoine vinaigrette BIO Raviolis à l'emmental BIO Sauce tomate BIO  Fromage blanc Fermier  Pomme	 Concombres vinaigrette Merlu sauce aux moules Epinards au beurre BIO Coulommiers BIO Donut

 Nos producteurs
 Produits de saison

 Charte bleu blanc cœur
 Œuf de poule élevée en plein air Français

 Produit label rouge



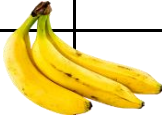

 **BIO** Agriculture biologique
 Régions ultrapériphériques

 Lapin de France
 Repas végétariens

*Recettes élaborées et confectionnées par la cuisine centrale, en collaboration avec une diététicienne.
 Le gérant se réserve le droit de modifier les menus, tout en respectant le plan alimentaire, en fonction des arrivages.*

Goûters des garderies scolaires et des accueils de loisirs

avril 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
			31/03/2022	01/04/2022
04/04/2022	05/04/2022	06/04/2022	07/04/2022	08/04/2022
Compote pomme fraise Grande Galette	Baguette beurre Chocolat au lait	Viennoise Pâte à tartiner chocolat noisette	Compote de pommes Madeleine	Goûter fourré chocolat Orange
11/04/2022	12/04/2022	13/04/2022	14/04/2022	15/04/2022
Cake aux pépites de chocolat Pomme	Viennoise Confiture d'abricots	Biscuit fourré framboise Compote pomme ananas	Poire Barre de céréales	Pain au chocolat
18/04/2022	19/04/2022	20/04/2022	21/04/2022	22/04/2022
	Moelleux au citron Compote pomme fraise	Biscuit fourré cacao Kiwi	Banane Biscuit fourré abricot	Baguette Pâte à tartiner chocolat noisette
25/04/2022	26/04/2022	27/04/2022	28/04/2022	29/04/2022
Compote pomme poire Biscuit fourré fraise	Viennoise Gelée de groseilles	Biscuit marbré Orange	Baguette beurre Chocolat au lait	Mini roulé au chocolat Banane

Le gérant se réserve le droit de modifier les menus en fonction des arrivages.