

Déjeuner

jeu. 02/05

ven. 03/05

Entrée

Taboulé

Salade verte vinaigrette

Plat

Rôti de porc au jus



Carottes fondantes

Fish burger
Pommes rosties

Plat de substitution

Tortilla de pommes de terre

Cheese burger

Fromage

Edam bio



Petit suisse nature bio



Dessert

Crème dessert vanille bio



Compote de poire bio



Nos préparations peuvent contenir les allergènes (ou traces) suivants:
céréales à base de gluten, crustacés, œufs, poissons, arachide, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites, mollusques, lupin.
La viande de boeuf provient de bêtes nées, élevées, abattues et découpées dans les pays suivants : France, Allemagne, Italie.
Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement.



: Plat fait maison



: Viandes de France



: Produit issu de l'agriculture biologique

Déjeuner

lun. 06/05
MENU BIO ET VEGETARIEN

mar. 07/05

jeu. 09/05

ven. 10/05

Entrée

Melon bio



Salade de riz thon et maïs



Salade de Gattières



Mousse de foie & cornichon

Plat

Tajine de légumes bio



Semoule aux pois chiches bio



Filet de poulet au jus



Ratatouille niçoise cuisinée au thym



Lasagnes bolognaise



Filet de colin meunière et citron



Courgettes sautées



Plat de substitution

Crêpe au fromage

Lasagnes aux légumes du soleil



Steak haché de boeuf au jus



Fromage

Emmental bio



Gouda bio



Carré frais bio



Yaourt nature bio



Dessert

Crêpe à la confiture

Liégeois chocolat bio



Compote pomme banane bio



Fruit de saison bio



Nos préparations peuvent contenir les allergènes (ou traces) suivants:
céréales à base de gluten, crustacés, œufs, poissons, arachide, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites, mollusques, lupin.
La viande de boeuf provient de bêtes nées, élevées, abattues et découpées dans les pays suivants : France, Allemagne, Italie.
Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement.



: Produit issu de l'agriculture biologique



: Produit Local



: Fruits et légumes de saison



: Plat fait maison



: Viandes de France



: Pêche Durable

Déjeuner

lun. 13/05
MENU BIO

mar. 14/05

mer. 15/05

jeu. 16/05

ven. 17/05

Entrée

Carottes râpées bio



Pizza reine



Salade niçoise



Salade piémontaise à l'oeuf



Salade de Gattières



Plat

Boulettes de bœuf bio sauce tomate



Riz pilaf bio



Oeufs durs
Epinards branches à la crème



Daube de bœuf provençale



Gnocchi de pomme de terre



Rôti de dinde au jus
Haricots beurre persillés



Filet de poisson pané et citron



Petits pois à l'étuvée



Plat de substitution

Boulettes végétales sauce tomate



Quiche au thon

Croque fromage

Fromage

Camembert bio



Yaourt nature bio



Gouda bio



Petit bleu bio



Petite tomme bio



Dessert

Compote pomme fraise bio



Biscuit bio



Fruit de saison bio



Fruit de saison bio



Yaourt aromatisé bio



Nos préparations peuvent contenir les allergènes (ou traces) suivants:
céréales à base de gluten, crustacés, œufs, poissons, arachide, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites, mollusques, lupin.
La viande de boeuf provient de bêtes nées, élevées, abattues et découpées dans les pays suivants : France, Allemagne, Italie.
Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement.



: Produit issu de l'agriculture biologique



: Plat fait maison



: Viandes de France



: Produit Local



: Fruits et légumes de saison



: Pêche Durable

Déjeuner

lun. 20/05
MENU BIO

mar. 21/05

mer. 22/05

jeu. 23/05
MENU VEGETARIEN

ven. 24/05

Entrée

Salade verte bio vinaigrette



Tartine de thon maison



Crêpe au fromage

Samoussa aux légumes

Carottes râpées

Plat

Semoule au beurre bio



Sauté d'agneau bio aux épices



Batonnets de poisson et citron

Chou fleur persillé



Moussaka

Risotto façon paella



Hachis parmentier maison



Plat de substitution

Blanquette de poisson



Cordon bleu de dinde



Hachis parmentier



Fromage

Coulommiers bio



Petit bleu bio



Saint paulin à la coupe bio



Edam bio



Brie bio à la coupe



Dessert

Compote pomme fraise bio



Éclair au chocolat

Fruit de saison bio



Ananas frais bio



Fruit de saison bio



Nos préparations peuvent contenir les allergènes (ou traces) suivants:
céréales à base de gluten, crustacés, œufs, poissons, arachide, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites, mollusques, lupin.
La viande de boeuf provient de bêtes nées, élevées, abattues et découpées dans les pays suivants : France, Allemagne, Italie.

Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement.



Produit issu de l'agriculture biologique



Produit Local



Plat fait maison



Pêche Durable



Viandes de France



Fruits et légumes de saison



Appellation d'Origine



Déjeuner

lun. 27/05

mar. 28/05

mer. 29/05

Entrée

Salade de tomates



Salade verte vinaigrette

Concombre vinaigrette

Plat

Escalope de volaille panée sauce barbecue
Pommes campagnardes

Hachis parmentier



Tortellini ricotta épinards et emmental râpé



Fromage

Tomme blanche bio à la coupe



Petit bleu bio



Saint paulin à la coupe bio



Dessert

Fruit de saison bio



Tarte aux pommes bio



Compote pomme abricot bio



Nos préparations peuvent contenir les allergènes (ou traces) suivants:
céréales à base de gluten, crustacés, œufs, poissons, arachide, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites, mollusques, lupin.
La viande de boeuf provient de bêtes nées, élevées, abattues et découpées dans les pays suivants : France, Allemagne, Italie.
Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement.



: Plat fait maison



: Produit issu de l'agriculture biologique



: Produit Local



: Fruits et légumes de saison



: Viandes de France