



**ccas**  
saintmarcellin



Lundi 1er Avril	Mardi 2 Avril	Mercredi 3 Avril	Jeudi 4 Avril	Vendredi 5 Avril	6 Avril 2024	7 Avril 2024
Férié Duo de choux en mayonnaise Lamelles d'encornets sauce provençale Macaronis Brie Ananas au sirop Velouté crécy	Salade verte Notre Tortilla de pommes de terre Petits pois Camembert Fruit de saison Velouté breton	Betteraves Pois chiches à la provençale Polenta à la tomate Petit beurre Yaourt aromatisé Potage paysan	Taboulé <b>Colin MSC sauce oignons</b> Epinards moulinés Saint Morêt Fruit de saison Velouté choisy	Crudités en salade (salade, carottes, maïs) <b>Colin MSC sauce tomate</b> Boulgour Saint Paulin Crème dessert pralinée Potage oriental	Notre cake aux olives Omelette Fondue de poireaux Pavé demi sel Fruit de saison Potage Essau	Champignons à la grecque <b>Merlu MSC sauce aneth</b> et sa purée de pommes de terre Tomme noire Pâtisserie Velouté verts près
Lundi 8 Avril	Mardi 9 Avril	Mercredi 10 Avril	Jeudi 11 Avril	Vendredi 12 Avril	13 Avril 2024	14 Avril 2024
Œuf dur mayonnaise <b>Terrine de Merlu MSC</b> Courgettes à la tomate Petit suisse nature et sucre Beignet aux pommes Potage parmentier	Coleslaw de céleris sauce cocktail Merlu sauce provençale <b>Riz IGP</b> Emmental Flan caramel Velouté de champignons	Salade de coquillettes du pêcheur au thon Notre Omelette soufflée Haricots verts à l'ail Cabrette Fruit de saison Potage longchamps	Notre tzatziki de radis sur toast Galette de soja Gratin dauphinois <b>Saint Nectaire AOP</b> Faisselle et miel Velouté dubarry	<b>Notre cake tomate et basilic</b> <b>Bâtonnets de colin MSC panés et citron</b> Carottes au cumin Vache picon Fruit de saison Velouté aïgo bouïdo	Salade verte <b>Terrine de colin MSC</b> Lentilles Mimolette Liégeois vanille Potage esterel	Salade de pommes de terre ravigote Quenelles sauce mornay Champignons à la crème Camembert Pâtisserie Potage mussard

**Nos viandes et charcuteries sont 100% françaises**






**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

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



Lundi 15 Avril	Mardi 16 Avril	Mercredi 17 Avril	Jeudi 18 Avril	Vendredi 19 Avril	20 Avril 2024	21 Avril 2024
Carottes râpées	Salade de pépinettes	Pamplemousse	Pizza	Salade verte	Céleri rémoulade	Salade de pois chiches au pesto
Mitonné de flageolets	<b>Merlu MSC sauce basilic</b>	Tajine de pois chiche	Omelette	Nos Lasagnes	<b>Colin MSC sauce ciboulette</b>	Boulettes de blé thaï
Pommes noisette	Purée de panais	Semoule	Choux fleur mornay	aux légumes du soleil	Pommes de terre	Courgettes au fromage frais
Fromage fouetté	Bleu	Gouda	Petit moulé	Petit beurre	Tomme blanche	Saint Paulin
Crème dessert chocolat	Fruit de saison	Purée de fruits	Fruit de saison	Fromage blanc nature et sucre	Fruit de saison	Pâtisserie
Velouté freineuse	Potage orientale	Velouté choisy	Potage paysan	Potage Essau	Velouté vets près	Soupe de vermicelles
Lundi 22 Avril	Mardi 23 Avril	Mercredi 24 Avril	Jeudi 25 Avril	Vendredi 26 Avril	27 Avril 2024	28 Avril 2024
Rillettes de thon	Taboulé	Salade verte	Salade de haricots blancs aux légumes	Concombres au fromage blanc	Salade de boulgour et lentilles	Salade multifeuilles
Quenelles sauce aurore	Filet de colin meunière	<b>Merlu msc sauce tomate (Omelette pour les petits)</b>	Ragoût de lentilles	Aïoli de colin	<b>Merlu MSC sauce basilic</b>	Lamelles d'encornets sauce provençale
Carottes aux oignons	Petits pois	Tortis	Haricots verts à l'origan	et ses légumes	Blettes à la tomate	<b>Riz IGP pilaf</b>
Edam	Camembert	Brie	Saint Morêt	Cotentin	Galettes Saint Michel	<b>Saint Nectaire AOP</b>
Fruit de saison	Fruit de saison	Flan caramel	Fruit de saison	Notre cake à la noix de coco	Yaourt nature et sucre	Pâtisserie
Potage mussard	Velouté crécy	Potage cultivateur	Potage parmentier	Velouté de champignons	Potage mussard	Potage longchamps

**Nos fruits et légumes frais**  
 sont d'Origine France ; et locaux en pleine saison

**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**

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



Lundi 29 Avril	Mardi 30 Avril	Mercredi 1er Mai	Jeudi 2 Mai	Vendredi 3 Mai	4 Mai 2024	5 Mai 2024
Salade de crudités (salade, carottes, maïs)	Salade de blé Espagnole	Férié Feuilles d'épinards en salade	Betteraves	Carottes râpées	<b>Salade de riz IGP</b>	Macédoine mayonnaise
Macaronis à l'arrabiata	Nuggets de blé Courgettes moulinées	Risotto de crevettes et safran	Couscous de pois chiches et ses légumes	Parmentier de brandade	Wok de crevettes et soja	<b>Colin MSC à l'huile d'olives</b>
Petit moulé Fromage blanc sur coulis de fruits	Cabrette Fruit de saison	Bleu Notre tarte pommes rhubarbes	Emmental Fruit de saison	Mimolette Mousse au chocolat	Brocolis Gouda Fruit de saison	Polenta aux olives Pavé demi sel île flottante
Velouté dubarry	Potage Essau	Velouté choisy	Velouté crécy	Potage de légumes	Velouté Aïgo Bouïdo	Potage paysan



**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

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