







Lundi 1er Avril	Mardi 2 Avril	Mercredi 3 Avril	Jeudi 4 Avril	Vendredi 5 Avril
Férié Duo de choux bio en mayonnaise Macaronade de bœuf Brie Ananas au sirop Velouté crécy	Salade verte bio Notre tortillas bio de pommes de terre Petits pois bio Camembert Fruit de saison bio Velouté breton	Betteraves bio Sauté de dinde Label rouge Polenta à la tomate Petit beurre Yaourt aromatisé Potage paysan	Taboulé Ragoût de porc Epinards bio moulins Saint Morêt Fruit de saison bio Velouté choisy	Crudités en salade bio (salade, carottes, maïs) Colin MSC sauce tomate Boulgour Saint Paulin Crème dessert pralinée Potage oriental
Lundi 8 Avril	Mardi 9 Avril	Mercredi 10 Avril	Jeudi 11 Avril	Vendredi 12 Avril
Salade de pois chiches au pesto Terrine de merlu MSC Courgettes bio à la tomate Petit suisse nature et sucre Beignet aux pommes Potage parmentier	Coleslaw de céleris bio sauce cocktail Rougail de saucisses Riz IGP Emmental Flan caramel Velouté de champignons	Salade de coquillettes du pêcheur au thon Notre omelette bio soufflée Haricots verts bio à l'ail Cabrette Fruit de saison bio Potage longchamps	Notre tzatziki bio de radis sur toast Paleron de bœuf sauce poivre Gratin dauphinois Saint Nectaire AOP Faisselle et miel Velouté dubarry	Notre cake tomate et basilic Bâtonnets de colin MSC et citron Carottes bio au cumin Vache picon Fruit de saison bio Velouté aïgo bouïdo






 **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
<p>Carottes bio râpées</p> <p>Potée de bœuf</p> <p>Pommes noisette</p> <p>Fromage fouetté</p> <p>Crème dessert chocolat</p>	<p>Salade de pépinettes</p> <p>Merlu MSC sauce basilic</p> <p>Purée de panais bio</p> <p>Bleu</p> <p>Fruit de saison bio</p>	<p>Pamplemousse bio</p> <p>Tajine de dinde Label rouge</p> <p>Semoule</p> <p>Gouda</p> <p>Purée de fruits bio</p>	<p>Pizza</p> <p>Jambon blanc Label rouge</p> <p>Choux fleur bio mornay</p> <p>Petit moulé</p> <p>Fruit de saison bio</p>	<p>Salade verte bio</p> <p>Nos lasagnes</p> <p>aux légumes du soleil</p> <p>Petit beurre</p> <p>Fromage blanc nature et sucre</p>
Velouté freineuse	Potage orientale	Velouté choisy	Potage paysan	Potage Essau
Lundi 22 Avril	Mardi 23 Avril	Mercredi 24 Avril	Jeudi 25 Avril	Vendredi 26 Avril
<p>Pâté de campagne</p> <p>Quenelles bio sauce aurore</p> <p>Carottes bio aux oignons</p> <p>Edam</p> <p>Fruit de saison bio</p>	<p>Taboulé</p> <p>Poulet rôti bio</p> <p>Petits pois bio</p> <p>Camembert</p> <p>Fruit de saison bio</p>	<p>Salade verte bio</p> <p>Steak haché sauce pizzaïole</p> <p>Tortis</p> <p>Brie</p> <p>Flan caramel</p>	<p>Salade de haricots blancs aux légumes</p> <p>Croque Monsieur</p> <p>Haricots verts bio à l'origan</p> <p>Saint Morêt</p> <p>Fruit de saison bio</p>	<p>Concombres bio au fromage blanc</p> <p>Aioli de colin</p> <p>et ses légumes bio</p> <p>Cotentin</p> <p>Notre cake à la noix de coco</p>
Potage mussard	Velouté crécy	Potage cultivateur	Potage parmentier	Velouté de champignons



 **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
<p>Salade de crudités bio (salade, carottes, maïs)</p> <p>Macaronis</p> <p>à l'arrabiata bio</p> <p>Petit moulé</p> <p>Fromage blanc sur coulis de fruits</p>	<p>Salade de blé Espagnole</p> <p>Sauté de dinde Label rouge</p> <p>Courgettes bio moulignées</p> <p>Cabrette</p> <p>Fruit de saison bio</p>	<p>Férié</p> <p>Feuilles d'épinards en salade</p> <p>Risotto de crevettes</p> <p>et safran</p> <p>Bleu</p> <p>Notre tarte pommes rhubarbes</p>	<p>Betteraves bio</p> <p>Couscous de boulettes de bœuf</p> <p>et ses légumes</p> <p>Emmental à la coupe</p> <p>Fruit de saison bio</p>	<p>Carottes râpées bio</p> <p>Parmentier</p> <p>de brandade</p> <p>Mimolette</p> <p>Mousse au chocolat</p>
Velouté dubarry	Potage Essau	Velouté choisy	Velouté crécy	Potage de légumes



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.