



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 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 moulinés 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	Notre cake aux olives Goulash de bœuf Fondue de poireaux bio Pavé demi sel Fruit de saison bio Potage Essau	Champignons à la grecque Boudin noir 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 bio mayonnaise 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	Salade verte bio Poulet rôti bio Lentilles Mimolette Liégeois vanille Potage esterel	Salade de pommes de terre ravigote Financière de veau Champignons bio 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 bio râpées Potée de bœuf Pommes noisette Fromage fouetté Crème dessert chocolat Velouté freineuse	Salade de pépinettes Merlu MSC sauce basilic Purée de panais bio Bleu Fruit de saison bio Potage orientale	Pamplemousse bio Tajine de dinde Label rouge Semoule Gouda Purée de fruits bio Velouté choisy	Pizza Jambon blanc Label rouge Choux fleur bio mornay Petit moulé Fruit de saison bio Potage paysan	Salade verte bio Nos lasagnes aux légumes du soleil Petit beurre Fromage blanc nature et sucre Potage Essau	Céleri rémoulade Sauté de bœuf bourguignon Pommes de terre Tomme blanche Fruit de saison bio Velouté vets près	Salade de pois chiches au pesto Andouillette Courgettes bio au fromage frais Saint Paulin Pâtisserie Soupe de vermicelles
Lundi 22 Avril	Mardi 23 Avril	Mercredi 24 Avril	Jeudi 25 Avril	Vendredi 26 Avril	27 Avril 2024	28 Avril 2024
Pâté de campagne Quenelles bio sauce aurore Carottes bio aux oignons Edam Fruit de saison bio Potage mussard	Taboulé Poulet rôti bio Petits pois bio Camembert Fruit de saison bio Velouté crécy	Salade verte bio Steak haché sauce pizzaïole Tortis Brie Flan caramel Potage cultivateur	Salade de haricots blancs aux légumes Croque Monsieur Haricots verts bio à l'origan Saint Morêt Fruit de saison bio Potage parmentier	Concombres bio au fromage blanc et ses légumes bio Aïoli de colin Cotentin Notre cake à la noix de coco Velouté de champignons	Salade de boulgour et lentilles Rôti de dinde Label rouge Blettes à la tomate Galettes Saint Michel Yaourt nature et sucre Potage mussard	Salade multifeuilles bio Gadianne de taureau Riz IGP pilaf Saint Nectaire AOP Pâtisserie 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 bio (salade, carottes, maïs) Macaronis à l'arrabiata bio Petit moulé Fromage blanc sur coulis de fruits Velouté dubarry	Salade de blé Espagnole Sauté de dinde Label rouge Courgettes bio moulinées Cabrette Fruit de saison bio Potage Essau	Férié Feuilles d'épinards en salade Risotto de crevettes et safran Bleu Notre tarte pommes rhubarbes Velouté choisy	Betteraves bio Couscous de boulettes de bœuf et ses légumes Emmental à la coupe Fruit de saison bio Velouté crécy	Carottes râpées bio Parmentier de brandade Mimolette Mousse au chocolat Potage de légumes	Salade de riz IGP Wok de bœuf Brocolis bio Gouda Fruit de saison bio Velouté Aïgo Bouïdo	Macédoine bio mayonnaise Paupiette de veau Polenta aux olives Pavé demi sel île flottante 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.