



Lundi 07 Avril	Mardi 08 Avril	Jeudi 10 Avril	Vendredi 11 Avril
<p>Coleslaw de céleris Bio sauce cocktail</p> <p>Tajine de pois chiches Bio</p> <p>/</p> <p>Végé Boulgour Bio</p> <p>Crème dessert chocolat Bio</p>	<p>Blanquette de porc</p> <p>et ses légumes Bio</p> <p>Blanquette de colin et ses légumes</p> <p>Coulommiers Bio à la coupe</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Salade de coquillettes Bio aux crudités</p> <p>Rôti de dinde Label Rouge</p> <p>Pané fromager</p> <p>Choux fleurs Bio mornay</p> <p>Purée de fruits Bio</p>	<p>Salade verte Bio</p> <p>Parmentier Bio</p> <p>de colin MSC</p> <p>/</p> <p>Ramequin de fromage blanc nature et confiture</p>
Lundi 14 Avril	Mardi 15 Avril	Jeudi 17 Avril	Vendredi 18 Avril
<p>Potée de bœuf Bio</p> <p>Potée de flageolets</p> <p>Haricots verts Bio</p> <p>Saint Marcellin IGP à la coupe</p> <p>Flan caramel Bio</p>	<p>Salade de crudités Bio (Salade verte, carottes, maïs)</p> <p>Merlu MSC sauce vierge</p> <p>/</p> <p>Purée de patates douces Bio</p> <p>Yaourt aromatisé</p>	<p>Pâques</p> <p>Mijoté de bœuf et d'agneau</p> <p>Bolognaise de saumon</p> <p>Pâtes de Pâques IGP</p> <p>Lapin de Pâques</p> <p>Notre moelleux aux pépites de chocolat</p>	<p>Salade de lentilles</p> <p>Notre frittata aux oignons Bio</p> <p>/</p> <p>Végé Carottes Bio sautées</p> <p>Fruit de saison Bio</p>



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



Menu végétarien

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