

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
03/04/2023	04/04/2023	05/04/2023	06/04/2023	07/04/2023
Feuilleté au fromage Boulette Falafel BIO Courgettes au gratin Chèvre frais Abbaye Nottenville Kiwi BIO	 Salade Coleslaw Hachis BIO Parmentier BIO Camembert BIO Crème dessert chocolat BIO	 Haricots verts vinaigrette BIO Lapin Gibelotte  Lentilles vertes BIO Gouda BIO Salade de fruits exotiques	 Pommes de terre jambon à l'emmental Fricassée de veau BIO  Chou fleur BIO Pomme	 Carottes à l'orange  Colin sauce aux crevettes  Tractillons au beurre Pont-l'Evêque AOP Flan vanille nappé caramel
10/04/2023 	 Céleri Rémoulade Dahl de lentilles BIO Riz BIO Saint-Marcellin IGP Compote de pommes BIO	Œuf à la Hongroise Bœuf BIO Carottes BIO Fripons  Poire	 Endives mi-figue mi-raisin  Poulet Grand-mère Haricots verts vapeur BIO Yaourt nature de la ferme Eclair chocolat	Brocolis vinaigrette BIO  Poisson Bordelaise  Pommes vapeur du Perche Tomme de Savoie IGP  Orange BIO
17/04/2023  Céleri pommes carottes Omelette aux fines herbes Brocolis BIO Six de Savoie Mousse chocolat	 Betteraves vinaigrette BIO Torsades BIO Bolognaise BIO  Petits Suisses  Pomme BIO	 Blé blanc rose Escalope de dinde Normande Cocotte de petits pois  Carré de l'Est BIO  Ananas frais	 Radis beurre Blanquette de veau à l'Ancienne Riz BIO Cantal AOP Compote pomme abricot BIO	 Pommes de terre à la Fermière  Filet de poisson Meunière Flan de courgettes Massif Jurassien  Banane BIO
24/04/2023  Pomélo  Jambon blanc du Haut Bois  Frites au four Salade verte  Yaourt aromatisé framboise	 Salade de riz printanière  Bœuf Bourguignon BIO Chou fleur Béchamel BIO  Emmental BIO  Orange BIO	 Carottes râpées au citron  Sauté de dinde à la moutarde  Haricots blanc de la métairie BIO St-Morêt Poires au sirop BIO	 Macédoine vinaigrette BIO  Raviolis à l'emmental BIO Sauce tomate BIO Reblochon AOP  Pomme	 Concombres vinaigrette  Merlu sauce aux moules Epinards au beurre BIO Coulommiers BIO Donut

 **Nos producteurs**
 Produits de saison

 **Charte bleu blanc cœur**
 **Poule élevée en plein air**

 **Produit label rouge**
 **Lapin de France**

 **BIO Agriculture biologique**
 Régions ultrapériphériques

 **Pêche durable**
 Repas végétariens

Recettes élaborées et confectionnées par la cuisine centrale, en collaboration avec une diététicienne.
 Le gérant se réserve le droit de modifier les menus, tout en respectant le plan alimentaire, en fonction des arrivages.

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
03/04/2023	04/04/2023	05/04/2023	06/04/2023	07/04/2023
Feuilleté au fromage Boulette Falafel BIO Courgettes au gratin Fromage de chèvre BIO  Kiwi BIO	 Salade Coleslaw Hachis BIO Parmentier BIO Camembert BIO Crème dessert chocolat BIO	 Haricots verts vinaigrette BIO Lapin Gibelotte  Lentilles vertes BIO Gouda BIO Salade de fruits exotiques	 Pommes de terre jambon à l'emmental Fricassée de veau BIO  Chou fleur BIO  Pomme	 Carottes à l'orange  Colin sauce aux crevettes  Tractillons au beurre Pont-l'Evêque AOP Flan vanille nappé caramel
10/04/2023	11/04/2023	12/04/2023	13/04/2023	14/04/2023
	 Céleri Rémoulade Dahl de lentilles BIO Riz BIO Carré de l'Est BIO Compote de pommes BIO	Œuf à la Hongroise Bœuf BIO Carottes BIO  Fripons  Poire	 Endives mi-figue mi-raisin Poulet Grand-mère Haricots verts vapeur BIO Yaourt nature de la ferme Eclair chocolat	Brocolis vinaigrette BIO  Poisson Bordelaise  Pommes vapeur du Perche Fourme d'Ambert AOP  Orange BIO
17/04/2023	18/04/2023	19/04/2023	20/04/2023	21/04/2023
 Céleri pommes carottes Omelette aux fines herbes Brocolis BIO Six de Savoie Mousse chocolat	 Betteraves vinaigrette BIO Torsades BIO Bolognaise BIO  Petits Suisses  Pomme BIO	 Blé blanc rose Escalope de dinde Normande Cocotte de petits pois  Carré de l'Est BIO  Ananas frais	 Radis beurre Blanquette de veau à l'Ancienne Riz BIO Cantal AOP Compote pomme abricot BIO	 Pommes de terre à la Fermière  Filet de poisson Meunière Flan de courgettes Massif Jurassien  Banane BIO
24/04/2023	25/04/2023	26/04/2023	27/04/2023	28/04/2023
 Pomélo  Jambon blanc du Haut Bois  Frites au four  Salade verte  Yaourt aromatisé framboise	 Salade de riz printanière  Bœuf Bourguignon BIO Chou fleur Béchamel BIO  Emmental BIO  Orange BIO	 Carottes râpées au citron  Sauté de dinde à la moutarde  Haricots blanc de la métairie BIO St-Morêt Poires au sirop BIO	 Macédoine vinaigrette BIO  Raviolis à l'emmental BIO Sauce tomate BIO  Fromage blanc Fermier  Pomme	 Concombres vinaigrette  Merlu sauce aux moules Epinards au beurre BIO Coulommiers BIO Donut

 Nos producteurs
 Produits de saison

 Charte bleu blanc cœur
 Poule élevée en plein air

 Produit label rouge
 Lapin de France

BIO Agriculture biologique
 Régions ultrapériphériques

 PÊCHE DURABLE MSC
 Pêche durable

Repas végétariens

*Recettes élaborées et confectionnées par la cuisine centrale, en collaboration avec une diététicienne.
 Le gérant se réserve le droit de modifier les menus, tout en respectant le plan alimentaire, en fonction des arrivages.*

Goûters des garderies scolaires et des accueils de loisirs

avril 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
03/04/2023	04/04/2023	05/04/2023	06/04/2023	07/04/2023
Compote pomme fraise Grande Galette	Baguette beurre Chocolat au lait	Viennoise Pâte à tartiner chocolat noisette	Compote de pommes Madeleine	Goûter fourré chocolat Orange
10/04/2023	11/04/2023	12/04/2023	13/04/2023	14/04/2023
	Viennoise Confiture d'abricots	Biscuit fourré framboise Compote pomme banane	Poire Brownie	Pain au chocolat
17/04/2023	18/04/2023	19/04/2023	20/04/2023	21/04/2023
Cake aux pépites de chocolat Pomme	Moelleux au citron Compote pomme fraise	Biscuit fourré cacao Kiwi	Banane Biscuit fourré abricot	Baguette Pâte à tartiner chocolat noisette
24/04/2023	25/04/2023	26/04/2023	27/04/2023	28/04/2023
Compote de pommes Biscuit fourré fraise	Viennoise Gelée de groseilles	Biscuit marbré Orange	Baguette beurre Chocolat au lait	Mini roulé au chocolat Banane

Le gérant se réserve le droit de modifier les menus en fonction des arrivages.