

Mercredi 6 Avril	Mercredi 13 Avril	Mercredi 20 Avril	Mercredi 27 Avril
Taboulé Rôti de dinde Petits pois Chanteneige Ananas			Carottes râpées Boulettes de bœuf sauce provençale Pommes rissolées Emmental à la coupe Flan vanille
Pique-nique salade froid			
Quiche au thon - bâtonnets de carottes  Chips Emmental Fruit de saison			Salade niçoise (pommes de terre, œuf, thon, tomates, haricots verts, échalotes et olives) Bâtonnets de carottes Emmental Compote
Pique-nique sandwich froid			
Sandwich fromage Chips Emmental Fruit de saison- Cake fraise			Sandwich thon Gressins Emmental Compote à boire BIO - Petit beurre
Pique-nique sac à dos			
Vache qui rit Saladière de boulgour au thon (thon, boulgour, tomates, poivrons rouges, petits pois et maïs) Chips Fruit de saison- Cake fraise			Pâté de volaille Saladière Parisienne (thon, pommes de terre, carottes, champignons, haricots verts) Gressins Compote à boire BIO - Petit beurre

## NOS APPROVISIONNEMENTS



Nos Viandes sont 100% françaises, et locales pour le Bœuf, le Veau, le Porc (Occitanie / Rhône-Alpes).

Nos charcuteries sont 100% françaises.



Nos filets de poissons sont 100% MSC, issus de la pêche durable.



Nos pâtes : 95% sont produites en France, les labélisées Bio sont produites par des entreprises régionales (Vaucluse et Rhône-Alpes).



100% de notre Riz est de Camargue, labélisé IGP.



Nos légumes frais sont 100% locaux en pleine saison ou a minima d'origine France.

Nous privilégions les fruits et légumes issus de l'agriculture durable.



Nos fruits sont 100% d'origine France, et locaux en pleine saison (hors agrumes et fruits exotiques).



Nos compotes sont 100% locales, à base de pommes, poires, abricots provenant de vergers locaux. Elles sont sans sucres ajoutés.



Bio : Produit issu de l'agriculture biologique



IGP : Indication Géographique Protégée



AOP : Appellation d'Origine Protégée



Label Rouge



Menu végétarien

L'ensemble de nos plats sont cuisinés maison (hors produits panés et certaines pâtisseries à base de pâte feuilletée et pâte à chou).

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

Lundi 11 Avril	Mardi 12 Avril	Mercredi 13 Avril	Jeudi 14 Avril	Vendredi 15 Avril
Salade verte et dés d'emmental Emincé de bœuf au curry Semoule Ramequin de fromage blanc et sucre	Crêpe au fromage Jambon blanc Choux fleurs mornay Bûche de chèvre à la coupe Fruit de saison	Pamplemousse Steak haché sauce pizzaïole Riz Yaourt sucré <b>Lapin de Pâques</b>	Salade de pommes de terre aux légumes Omelette Mouliné d'épinards et croûtons Fromage fouetté <b>Gâteau à la fleur d'oranger Maison</b>	Coleslaw de céleri mayonnaise Coquillettes au saumon Coulommiers à la coupe Fruit de saison
<b>Pique-nique salade froid</b>				
Salade italienne (pâtes, mozzarella, tomates, huile d'olive, basilic) Chips Emmental Compote	Quiche fromage - bâtonnets de carottes Gressins Edam Fruit de saison	Salade andalouse au poulet (blé, poulet, tomates, poivrons, olives, huile d'olive, citron) Chips Emmental Compote	Salade taboulé œuf Bâtonnets de carottes Edam Compote	Salade niçoise (pommes de terre, œuf, thon, tomates, haricots verts, échalotes et olives) Gressins Emmental Fruit de saison
<b>Pique-nique sandwich froid</b>				
Sandwich jambon (sans viande : sandwich œuf) Chips Emmental Compote à boire BIO - Madeleine	Sandwich thon Gressins Edam Fruit de saison - Cake fraise	Sandwich à la dinde (sans viande : sandwich à l'œuf) Chips Yaourt à boire Compote à boire BIO - Petit beurre	Sandwich fromage Chips Yaourt à boire Compote à boire BIO - Madeleine	Sandwich jambon (sans viande : sandwich œuf) Gressins Edam Fruit de saison - Cookies
<b>Pique-nique sac à dos</b>				
Pâté de volaille Saladière de boulgour au thon (thon, boulgour, tomates, poivrons rouges, petits pois et maïs) Chips Compote à boire BIO - Madeleine	Vache qui rit Saladière pasta thon (thon, pâtes, tomates, maïs, olives, oignons) Gressins Fruit de saison - Cake fraise	Coupelle de thon Salade niçoise thon (thon, pommes de terre, haricots verts, olives, tomates) Chips Compote à boire BIO - Petit beurre	Vache qui rit Saladière penne thon (thon, penne, tomates, poivrons rouges, carottes, maïs) Chips Compote à boire BIO - Madeleine	Coupelle de morue Salade Parisienne (thon, pommes de terre, carottes, champignons, haricots verts) Gressins Fruit de saison - Cookies

## NOS APPROVISIONNEMENTS



**Nos Viandes** sont 100% françaises, et locales pour le Bœuf, le Veau, le Porc (Occitanie / Rhône-Alpes).

**Nos charcuteries** sont 100% françaises.



**Nos filets de poissons** sont 100% MSC, issus de la pêche durable.



**Nos pâtes** : 95% sont produites en France, les labélisées Bio sont produites par des entreprises régionales (Vaucluse et Rhône-Alpes).



100% de notre Riz est de Camargue, labélisé IGP.



**Nos légumes frais** sont 100% locaux en pleine saison ou a minima d'origine France.

Nous privilégions les fruits et légumes issus de l'agriculture durable.



**Nos fruits** sont 100% d'origine France, et locaux en pleine saison (hors agrumes et fruits exotiques).



**Nos compotes** sont 100% locales, à base de pommes, poires, abricots provenant de vergers locaux. Elles sont sans sucres ajoutés.



Bio : Produit issu de l'agriculture biologique



IGP : Indication Géographique Protégée



AOP : Appellation d'Origine Protégée



Label Rouge



Menu végétarien

L'ensemble de nos plats sont cuisinés maison (hors produits panés et certaines pâtisseries à base de pâte feuilletée et pâte à chou).

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

lundi 18 Avril	Mardi 19 Avril	Mercredi 20 Avril	Jeudi 21 Avril	Vendredi 22 Avril
<b>LUNDI DE PÂQUES</b>	Mélange de crudités (chou rouge, salade verte) Poulet rôti Pommes noisette Bleu à la coupe Mousse au chocolat	Pizza Terrine de merlu Haricots verts Brie à la coupe Compote	Macédoine sauce cocktail Raviolis au bœuf sauce tomate Petit suisse sucré Ananas	<b>V</b> Radis-beurre <b>Duo de pois chiches et riz</b> Carottes en gratin Crème anglaise Madeleine
<b>Pique-nique salade froid</b>				
		Salade taboulé poulet Bâtonnets de carottes Emmental Compote	Salade italienne (pâtes, mozzarella, tomates, huile d'olive, basilic) Gressins Edam Fruit de saison	Salade mexicaine à l'œuf (blé, œuf, maïs, haricots rouges, tomates, poivrons, huile d'olive, citron) Chips Emmental Compote
<b>Pique-nique sandwich froid</b>				
		Sandwich surimi Chips Emmental Compote à boire BIO - Cookies	Sandwich jambon (sans viande : sandwich œuf) Gressins Edam Fruit de saison - Cake fraise	Sandwich fromage Chips Emmental Compote à boire BIO - Madeleine
<b>Pique-nique sac à dos</b>				
	Pâté de volaille Saladière penne thon (thon, penne, tomates, poivrons rouges, carottes, maïs) Gressins Fruit de saison - Petit beurre	Coupelle de morue Salade Parisienne (thon, pommes de terre, carottes, champignons, haricots verts) Chips Compote à boire BIO - Cookies	Pâté de volaille Saladière pasta thon (thon, pâtes, tomates, maïs, olives, oignons) Gressins Fruit de saison - Cake fraise	Vache qui rit Saladière de boulgour au thon (thon, boulgour, tomates, poivrons rouges, petits pois et maïs) Chips Compote à boire BIO - Madeleine

## NOS APPROVISIONNEMENTS



Nos Viandes sont 100% françaises, et locales pour le Bœuf, le Veau, le Porc (Occitanie / Rhône-Alpes).

Nos charcuteries sont 100% françaises.



Nos filets de poissons sont 100% MSC, issus de la pêche durable.



Nos pâtes : 95% sont produites en France, les labélisées Bio sont produites par des entreprises régionales (Vaucluse et Rhône-Alpes).



100% de notre Riz est de Camargue, labélisé IGP.



Nos légumes frais sont 100% locaux en pleine saison ou a minima d'origine France.

Nous privilégions les fruits et légumes issus de l'agriculture durable.



Nos fruits sont 100% d'origine France, et locaux en pleine saison (hors agrumes et fruits exotiques).



Nos compotes sont 100% locales, à base de pommes, poires, abricots provenant de vergers locaux. Elles sont sans sucres ajoutés.



Bio : Produit issu de l'agriculture biologique



IGP : Indication Géographique Protégée



AOP : Appellation d'Origine Protégée



Label Rouge



Menu végétarien

L'ensemble de nos plats sont cuisinés maison (hors produits panés et certaines pâtisseries à base de pâte feuilletée et pâte à chou).

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