

Lundi 5 Avril	Mardi 6 Avril	Mercredi 7 Avril	Jeudi 8 Avril	Vendredi 9 Avril	Samedi 10 Avril	Dimanche 11 Avril
Lundi de Pâques Asperges vinaigrette Parmentier de canard Cantal Île flottante	Coleslaw sauce cocktail Lasagnes à la bolognaise Cotentin Flan caramel	Crêpe au fromage Blanquette de colin Carottes à l'huile d'olive Emmental Fruit de saison	Radis-beurre Axoa de bœuf et agneau Polenta Cantadou Semoule au lait	Salade de penne et lentilles parisienne Merlu sauce colombo Purée de céleris Camembert Fruit de saison	Pamplemousse Poulet basquaise Riz Edam Compote	Salade de pommes de terre ravigote Echine de porc à la moutarde Fenouil en gratin Tomme blanche Pâtisserie
Velouté d'épinards	Potage de poireaux et pommes de terre	Soupe au chou	Potage de julienne de légumes	Velouté de panais	Potage de carottes	Bouillon aux vermicelles
Faisselle	Fromage blanc sucré	Liégeois chocolat	Yaourt aux fruits	Crème dessert praliné	Crème dessert café	Petits suisses aromatisés
Lundi 12 Avril	Mardi 13 Avril	Mercredi 14 Avril	Jeudi 15 Avril	Vendredi 16 Avril	Samedi 17 Avril	Dimanche 18 Avril
Carottes râpées Raviolis au fromage sauce tomate Chantaillou Yaourt aux fruits	Taboulé Rôti de dinde Brocolis à la crème Saint Paulin Fruit de saison	Salade verte Emincé de bœuf à l'indienne Polenta Fripons Crème dessert caramel	Salade de farfalles aux crudités Saucisse de Toulouse Mouliné d'épinards Croix de Malte Fruit de saison	Mélange de crudités (scarole, chou rouge, maïs) Filet de merlu sauce crème Riz Gouda Compote	Salade de lentilles Omelette Fondue de poireaux Tartare Fruit de saison	Quiche aux blettes maison Tripes à la mode de Caen Ecrasé de pommes de terre Saint Nectaire Pâtisserie
Soupe de poisson	Potage minestrone	Potage de céleris	Velouté Dubarry	Soupe à l'oignon	Velouté de petits pois	Soupe de navets
Riz au lait	Fromage blanc sur coulis de fruits	Yaourt aromatisé	Crème dessert vanille	Mousse au chocolat	Faisselle	Yaourt sucré

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

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 19 Avril	Mardi 20 Avril	Mercredi 21 Avril	Jeudi 22 Avril	Vendredi 23 Avril	Samedi 24 Avril	Dimanche 25 Avril
Œuf dur mayonnaise	Salade verte	Salade de boulgour	<i>Côté</i> BISTROT Artichaudade sur toast Gardianne de taureau Gratin dauphinois Camembert Secret de mousse caramel beurre salé	Kouki	Céleri rémoulade	Salade de pois chiches
Quenelles sauce tomate	Jambon blanc	Sauté de dinde à l'échalote		Tielle sétoise	Rôti de bœuf	Blanquette au saumon
Haricots verts	Coquillettes	Choux fleurs mornay		Purée de carottes	Gnocchis au pesto	Flan d'épinards
Pavé demi sel	Philadelphia	Chanteneige		Bleu	Carré frais	Mimolette
Fruit de saison	Fromage blanc vanille	Flan chocolat		Crème dessert café	Fruit de saison	Pâtisserie
Potage de carottes	Potage de julienne de légumes	Soupe de poisson	Velouté de laitue	Potage de pois cassés	Velouté de brocolis	Potage de poireaux et pommes de terre
Crème renversée	Petits suisses sucrés	Fromage blanc aromatisé	Crème dessert chocolat	Semoule au lait	Liégeois vanille	Mousse au citron
Lundi 26 Avril	Mardi 27 Avril	Mercredi 28 Avril	Jeudi 29 Avril	Vendredi 30 Avril	Samedi 1er Mai	Dimanche 2 Mai
Mélange de crudités (salade verte, chou blanc, radis)	Pizza au fromage	Pamplemousse	Betteraves vinaigrette	Salade verte	1er Mai Pâté de campagne et cornichons Gratin de ravioles aux courgettes Saint Paulin Fraises	Concombres
Paëlla de poulet Rondelé	Emincé de bœuf à la parisienne	Spaghettis à la bolognaise de bœuf	Tortilla de pommes de terre	Aïoli de colin et ses légumes		Boudin noir aux pommes
Mousse au chocolat	Carottes persillées	Edam	Petits pois	Petit moulé nature		Pommes vapeur
	Tomme blanche	Compote	Brie	Liégeois vanille		Croix de Malte
	Fruit de saison		Fruit de saison			Pâtisserie
Velouté de panais	Potage de lentilles	Potage de julienne de légumes	Potage de poireaux et pommes de terre	Potage de céleris	Velouté Dubarry	Potage de carottes
Fromage blanc vanille	Yaourt sucré	Crème dessert pralinée	Riz au lait	Yaourt aux fruits	Flan caramel	Faisselle

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

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.