

Semaine du 31 Mars au 4 Avril			
Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Feuilletés aux fromages bio	Asperges	Crudités de saison et kiri bio	Mâche sauce vinaigrette
Cuisses de poulet fermière	Blanquette de veau	Boulettes végétales	Fish and chips de colin
Poêlée de légumes bio façon asiatique	Riz bio	Spaghetti bio sauce tomate	Carottes vichy bio
Faisselle bio	Ortolan bio	Emmental bio	Yaourt aux fruits bio
Pomme bio	Mousse au chocolat	Salade de fruits	Muffin au chocolat
Présence d'allergènes : fruits à coques, sulfites, soja, lactose	Présence d'allergènes : sulfites, moutarde, soja, œufs, α-galactose, lactose	Présence d'allergènes : sulfites, soja, lactose, gluten	Présence d'allergènes : sulfites, soja, poissons et dérivés, moutarde, fruits à coques, lactose
Semaine du 07 au 11 Avril			
Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Radis et son petit beurre bio	Quiche lorraine ou Quiche aux fromages	Betteraves bio sauce vinaigrette	Carottes bio râpées sauce vinaigrette
Cassoulet au canard	Bourguignon de bœuf aux olives	Raviolis bio aux fromages	Parmentier de brandade
	Haricots verts bio persillés		
Tomme catalane	Flan au chocolat ou vanille	Yaourt bio aux fruits	Galet de la Loire
Pomme au four caramélisée	Fraises	Banane bio	Compote de fruits
Présence d'allergènes : sulfites, α-galactose, soja, lactose,	Présence d'allergènes : sulfites, œufs, α-galactose, lactose, fruits à coques	Présence d'allergènes : sulfites, soja, moutarde, gluten,	Présence d'allergènes : sulfites, soja, poissons et dérivés, moutarde

Semaine du 14 au 18 Avril			
Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi



Semaine du 21 au 25 Avril			
Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi



 Viande bovine Française /
  Volaille Française /
  Pêche durable /
  Appellation d'origine protégée /
  Indication géographique protégée /
  viande de porc française
 Produit issu de l'agriculture biologique /
  Label Rouge /
  Appellation d'origine contrôlée /
  Élaboré sur place /
  Fruits et légumes locaux

Pour les enfants qui ne mangent pas de viande de Porc bien vouloir le mentionner, Allergènes présents à chaque repas Pain = gluten et produits laitiers = lactose
 Menus sous réserve de modifications en fonction des cours et arrivages, certaines répétitions dans les menus sont volontaires et permettent de profiter au maximum des produits saisonniers

Semaine du 28 Avril au 2 Mai			
Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Betteraves et maïs bio sauce vinaigrette	Crudités de saison avec kiri malin bio		Feuilles de chêne et Œufs durs bio mimosa
Sauté de porc au curry	Rôti de bœuf		Filet de colin à l'huile d'olive
Ebly bio	Gratin de macaronis bio au fromage à raclette		Epinards bio à la crème
Yaourt aux fruits bio	Tomme Lozère		Fromage blanc bio nature
Fraises	Compote Pomme abricot bio		Tarte bourdaloue ou normande
Présence d'allergènes : sulfites, soja, α-galactose, moutarde, lactose, gluten	Présence d'allergènes : sulfites, soja, œufs, α-galactose, gluten		Présence d'allergènes : moutarde, poissons et dérivés, soja, sulfites, fruits à coques, lactose, œufs,

