



	DU 1 AU 3 AVRIL	DU 6 AU 10 AVRIL	DU 13 AU 17 AVRIL	DU 20 AU 24 AVRIL	DU 27 AU 30 AVRIL
Lundi			Radis beurre Crousti'fromage Mélange légumes grillés Yaourt sucré Biscuit	Carottes râpées orange Dahl de lentilles et riz basmati Petit suisse nature Fruit de saison	Feuilleté au fromage Dahl de pois chiche au lait de coco Céréale à l'indienne Saint(nectaire Compote tutti-frutti
Mardi		Salade niçoise Pizza 3 fromages Salade verte Fromage blanc aux fruits	Terrine de campagne S/V : surimi mayonnaise Omelette à la ciboulette Pommes de terre sautées Fruit de saison	Salade de céréales et lentilles Sauté de poulet S/V : Filet de colin meunière Purée de pommes de terre Compote tutti frutti	Salade du Pêcheur Emincée de porc et poivron S/V : Colin à la tomate Polenta Banane
Mercredi	Rillettes de porc S/V : Rillettes de thon Steak haché S/V : Poisson pané Duo de haricots verts et haricots beurres Fromage/Laitage Fruit de saison	Rosette et cornichons S/V : Salade composée Tomates farcies S/V : Tomate farcies au poisson Semoule Fromage/Laitage Fruits de saison	Salade Neptune Colin à la tomate Rösti Fruit de saison	Salade composée Poisson pané Haricots verts à la crème Yaourt sucré Biscuit	Asperges vinaigrette Parmentier végétal Mélange légumes grillées Fromage/laitage Liégeois chocolat
Jeudi	Maïs et mimolette Macaronis à la Volognaise Fromage/Laitage Fruit de saison	Coleslaw Colin à la provençale Ratatouille Donut Chocolat	Salade du Pêcheur Pilons de poulet marinés Poêlée de légumes Gâteau semoule nappé caramel	Jambon blanc S/V : Feuilleté fromage œufs brouillés à l'oseille Semoule de couscous Cantal Fruit de saison	Salade de radis maïs Tortillas Salade verte Fruit de saison
Vendredi	Salade de Cervelas S/V : Salade de cervelas Colin à la fondue de fenouil Riz Fromage/Laitage Beignet framboise	Piémontaise Saucisse aux herbes de Provence S/V : Saucisse végétale Lentilles vertes Fruit de saison	Salade verte et croutons Penne rigate aux légumes Yaourt sucré Cake marbré	Betteraves Pâtes carbonara à la crème S/V: Pâtes carbo végétariennes Fromage / laitage Muffin tout chocolat	

S/V : sans viande

Les menus ci-dessus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut), crustacés, œufs, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfides, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coques, lupin, mollusques.

Toutes nos viandes sont d'origine française

Pour toutes précisions veuillez vous référer au responsable de restauration.

