






Lundi 07 Avril	Mardi 08 Avril	Mercredi 09 Avril	Jeudi 10 Avril	Vendredi 11 Avril
<b>Coleslaw de céleris Bio sauce cocktail</b> <b>Tajine de pois chiches Bio</b>  / <b>Boulgour Bio</b>  Liégeois chocolat	Blanquette de porc <b>et ses légumes Bio (pommes de terre, carottes, navets et poireaux)</b> <i>Blanquette de colin et ses légumes</i> Edam <b>Fruit Bio de saison</b>	<b>Salade verte Bio</b> Boulettes de boeuf sauce tomate <i>Falafels sauce tomate</i> <b>Riz IGP</b> Ramequin de fromage blanc nature et sucre	Salade de coquillettes aux crudités <b>Rôti de dinde Label Rouge</b> <i>Pané fromager</i> <b>Choux fleur Bio mornay</b>  <b>Purée de fruits Bio</b>	<b>Notre clafoutis légumes emmental</b> Parmentier  <b>de colin MSC</b> / <b>Fruit Bio de saison</b>
Lundi 14 Avril	Mardi 15 Avril	Mercredi 16 Avril	Jeudi 17 Avril	Vendredi 18 Avril
Salade de pommes de terre provençale Potée de bœuf <i>Potée de flageolets</i> <b>Haricots verts Bio</b>  Flan caramel	<b>Salade de crudités Bio (Salade verte, carottes, maïs)</b> <b>Merlu MSC sauce vierge</b> / <b>Purée de patates douces Bio</b>  Yaourt aromatisé	Pizza au fromage  Pané de blé / <b>Mouliné d'épinards Bio</b>  <b>Purée de fruits Bio</b>	Paupiette de veau sauce tomate aux olives <i>Bolognaise de thon</i>  Tortis Lapin de Pâques <b>Notre moelleux aux pépites de chocolat</b>	Salade de lentilles <b>Notre frittata aux oignons Bio</b> / <b>Carottes Bio sautées</b>  <b>Fruit Bio de saison</b>



**Nos viandes et charcuteries sont 100% françaises et locales\***




*\*pour le bœuf, le veau, le porc (Occitanie / Rhône-Alpes).*

*C'est le printemps !*

**Bonnes vacances**





Lundi 21 Avril	Mardi 22 Avril	Mercredi 23 Avril	Jeudi 24 Avril	Vendredi 25 Avril
<b>FERIE</b> <b>Lundi de Pâques</b>	<b>Carottes râpées et maïs Bio</b> Saucisse de Toulouse <i>Hoki sauce vierge</i> <b>Petits pois Bio</b> Ramequin de fromage blanc nature et sucre	<b>Coleslaw de chou Bio sauce cocktail</b> <b>Ragoût de dinde Label Rouge</b> <i>Ragoût de lentilles</i> Polenta à l'emmental Crème dessert vanille	Nuggets de blé et Ketchup  / <b>Mouliné de courgettes Bio</b> Camembert à la coupe <b>Fruit Bio de saison</b>	<b>Salade verte Bio</b> <b>Risotto IGP de colin MSC</b> / <b>Notre cake au cacao</b>
Lundi 28 Avril	Mardi 29 Avril	Mercredi 30 Avril	Jeudi 01 Mai	Vendredi 02 Mai
<b>Mijoté de bœuf et d'agneau</b> <i>Bolognaise de saumon</i> <b>Pâtes de Pâques IGP</b> <b>Lapin de Pâques</b> <b>Île flottante (à assembler)</b>	Pâté de campagne <i>Œuf dur mayonnaise</i> <b>Gratin de gnocchis Bio</b> à la tomate et mozzarella / <b>Fruit Bio de saison</b>	<b>Colin MSC pané et citron</b> / <b>Purée de carottes Bio</b> Carré de l'Est à la coupe <b>Purée de fruits Bio</b>	<b>FERIE</b> <b>Fête du travail</b>	Taboulé <b>Quenelles Bio sauce aurore</b> /  <b>Haricots verts Bio</b> <b>Fruit Bio de saison</b>



**Nos fruits sont d'Origine France, et locaux en pleine saison**



**C'est Pâques !**  
**Une surprise en chocolat pour le dessert !**



SANS HUILE DE PALME

 **Bio** : Produit issu de l'agriculture biologique. *Seule la composante précisée est Bio*  
 **IGP** : Indication Géographique Protégée  
 **AOP** : Appellation d'Origine Protégée  
 **Label Rouge** : Viande de qualité supérieure  
 **Menu végétarien**

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