



	lundi 03 avril	mardi 04 avril	mercredi 05 avril	jeudi 06 avril	vendredi 07 avril
	Lentilles vinaigrette	Carottes râpées Citronnées	Concombres vinaigrette	Salade verte	Potage Crécy maison
S/P	Boulettes d'agneau sauce tomate	Jambon blanc VPF	Escalope de volaille sauce moutarde	<b>Menu de Printemps</b>	Filet de hoki sauce Citron
S/P	Haricots beurres persillés Tomme grise Orange	Coquillettes BIO Edam Purée de pêches	Purée de pommes de terre maison Emmental Pomme BIO	Sauté d'agneau à la printannière Pommes de terre dauphinoises Gâteau de Pâques maison + chocolat	Riz BIO pilaf St Nectaire AOC Kiwi BIO
	lundi 10 avril	mardi 11 avril	mercredi 12 avril	jeudi 13 avril	vendredi 14 avril
	Betteraves vinaigrette	Chou rouge Vinaigrette	Quiche au fromage maison	Radis beurre	Carottes râpées
S/P	Paupiette de volaille à la crème	Sauté de porc au romarin	Escalope de dinde certifiée à la crème	Poulet rôti L/R aux herbes	Filet de hoki huile d'olive citron
S/P	Semoule BIO Emmental Pomme	Jardinière de légumes + pommes de terre Tomme noire Liégeois au chocolat	Carottes persillées Yaourt nature BIO Ananas frais	Pâtes BIO Edam Orange BIO	Purée de choux fleurs maison St Paulin Tarte aux pommes
	lundi 17 avril	mardi 18 avril	mercredi 19 avril	jeudi 20 avril	vendredi 21 avril
	Concombres bulgare	Concombres bulgare	Taboulé	Salade verte	Salade de haricots verts
S/P	Escalope de dinde certifiée sauce curry	Escalope de dinde certifiée sauce curry	Sauté de veau marengo	Bolognaise de bœuf VBF BIO	Bourride de colin frais
S/P	Boughour BIO Brie Purée de pomme/poire	Boughour BIO Brie Purée de pomme/poire	Purée Crécy Carré de l'Est Kiwi BIO	Spaghettis BIO Gouda ind Crème dessert caramel	avec pommes de terre Fromage blanc Pomme BIO
	lundi 24 avril	mardi 25 avril	mercredi 26 avril	jeudi 27 avril	vendredi 28 avril
	Carottes râpées	Macédoine vinaigrette	Pois chiches vinaigrette	Salade de tomates maïs olives noires	Bruschetta maison
S/P	Steak haché VBF sauce tomate	Quenelle BIO fraîches	Omelette BIO maison aux herbes	<b>Menu saveurs d'Espagne</b>	Filet de saumon aux agrumes
S/P	Purée de pommes de terre maison à la graine de moutarde Petit moulé ail et fines herbes Purée de pêches	Riz BIO Camembert Flan vanille caramel	Ratatouille fraîche Mimolette Crème dessert au chocolat BIO	Paëlla au poulet L/R avec riz BIO paëlla Buchette de chèvre Brochette de melon avec sirop façon "Sangria"	Epinards à la crème Yaourt aromatisé Banane

« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »



