

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



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

**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.