



	lundi 02 avril	mardi 03 avril	mercredi 04 avril	jeudi 05 avril	vendredi 06 avril
	FERIE	Betteraves vinaigrette	Lentilles vinaigrette	Salade verte + œuf dur Menu de Printemps	Taboulé
		Steak haché de bœuf VBF au jus s/v: Filet de colin sauce citron	Sauté de dinde façon Colombo s/v: Omelette BIO au fromage	Sauté d'agneau à la printannière s/v: Omelette BIO aux champignons	Filet de colin huile d'olive Citron
		Frites Petit moulé Pomme BIO	Carottes BIO sautées Yaourt nature Salade de fruits frais	Flageolets au jus Tarte au chocolat + œuf de Pâques	Brocolis Edam Flan vanille
		Cake coco + jus pomme	Pain + chocolat noir	Pain + chanteneige	Brownie + jus d'orange
	lundi 09 avril	mardi 10 avril	mercredi 11 avril	jeudi 12 avril	vendredi 13 avril
	Concombres bulgare	Toast de chèvre	Macédoine vinaigrette	Radis beurre	Pois chiches vinaigrette
	Escalope de volaille sauce crème s/v: Omelette BIO nature	Chipolatas s/v: Filet de colin sauce basilic	Sauté de bœuf VBF sauce tomate s/v: Filet de colin sauce tomate	Couscous de poulet s/v: Pois chiches	Poisson pané + Citron
	Boughour BIO Camembert Pomme BIO	Petits pois carottes Mimolette Kiwi BIO	Pâtes BIO Tomme noire ind Purée pomme/pruneau	Semoule + légumes couscous Fromage blanc Orange	Chou fleur BIO St Paulin Tarte aux pommes
	Pain + confiture	Biscuit Savoie + jus orange	Marbré + fruit	Pain + Carré frais	Pain + chocolat au lait
	lundi 16 avril	mardi 17 avril	mercredi 18 avril	jeudi 19 avril	vendredi 20 avril
	Haricots verts vinaigrette	Salade de pâtes BIO + tomates + maïs	Salade verte	Tarte chèvre basilic	Salade verte - féta - olives "Menu Région PACA"
	Chili con carne de bœuf VBF BIO s/v: Haricots rouges	Escalope de dinde au curry s/v: Omelette BIO piperade	Lasagnes de bœuf VBF BIO s/v: Lasagnes de légumes	Sauté de porc VPF au romarin s/v: Filet de colin au romarin	Aïoli
	Riz BIO pilaf Yaourt nature BIO Ananas frais	Haricots beurres Emmental Kiwi	Petit moulé Flan chocolat	Ratatouille Petit suisse aux fruits Pomme Golden	avec ses légumes d'accompagnement
	Pain + gouda	Pain + chocolat noir	Gateau pépites chocolat + jus raisin	Petit LU + jus pomme	Tarte au citron Génoise chocolat + jus orange
	lundi 23 avril	mardi 24 avril	mercredi 25 avril	jeudi 26 avril	vendredi 27 avril
	Salade haricots rouges + poivrons CLSH	Bruschetta	Carottes BIO râpées	Betteraves BIO vinaigrette	Concombres vinaigrette
	Œufs BIO à la Florentine	Cordon bleu s/v: Omelette BIO nature	Bolognaise de bœuf VBF BIO s/v: Bolognaise de thon	Escalope de volaille sauce provençale s/v: Pois chiches	Filet de saumon sauce citron
	Bûchette mi-chèvre Kiwi BIO	Haricots verts persillés Petit moulé ail + fines herbes Ananas frais	Spaghettis BIO Carré frais BIO Purée de pommes	Riz BIO pilaf Yaourt nature aromatisé Salade de fruits frais	Pommes de terre vapeur Edam Crème au chocolat BIO
	Pain + chocolat au lait	Pain + confiture	Biscuit Savoie + fruit	Cake au citron + jus pomme	Brownie + jus d'orange

« 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. »

