



GOÛT PARTAGE PROXIMITÉ

	S15 Du 06 au 10 avril	S16 Du 13 au 17 avril	S17 Du 20 au 24 avril	S18 Du 27 avril au 01 mai
LUNDI	FERIE	Céleri rémoulade Tortelloni pomodoro mozzarella bio (Purée de tomates concentrée, œufs, ricotta, tomates, basilic) et emmental râpé Camembert (coupe) Mousse au chocolat	Salade pastourelle vinaigrette (pâtes coquillettes, tomates bio, maïs, persil) Poulet bio sauce basquaise (HT de cuisse bio) SV : Croc veggie tomate Haricots beurre persillés Chanteneige Poire bio	Radis beurre Nuggets de poisson Chou-fleur à la béchamel Tartare nature Muffin aux pépites de chocolat
MARDI	Pizza aux légumes bio Filet de colin sauce provençale Haricots verts persillés Emmental bio Pomme de Mauguio	Salade de pois chiches au cumin vinaigrette Cordon bleu SV : Tarte colin oseille Epinards à la béchamel Carré président Banane	Macédoine de légumes bio Calamars à la romaine + mayonnaise Purée de légumes verts bio Yaourt fermier Cazaubon nature sucré Pomme de Mauguio	Carottes râpées vinaigrette Knacks de volaille SV : Falafels Purée de pommes de terre Edam Purée pomme-banane bio
MERCREDI	Salade de pommes de terre mayonnaise Sauté de veau sauce raz el hanout SV : Hoki sauce miel Carottes Petit Louis Poire	Betteraves ciboulette Blanquette de poulet SV : Omelette Riz Vache picon Kiwi	Salade waldorf Sauté de porc au cidre* SV : Colin sauce beurre blanc Torsades Fromage blanc nature bio + sucre Gaufre	Crêpe emmental Omelette fraîche Haricots verts Yaourt aromatisé Fraises + sucre
JEUDI	Salade italienne Escalope panée végétale Petits pois Tartare nature Flan vanille nappé caramel	Salade verte iceberg Boulettes de bœuf bio à la tomate SV : Saumon sauce moqueca Blé aux petits légumes Gouda Purée de fruits bio	Salade de lentilles Rôti de dinde au miel SV : Nuggets de blé Carottes à la crème Petit moult nature Banane	Salade verte iceberg Pennes à la carbonara* SV : Pennes façon carbonara au saumon Coulommiers bio (coupe) Semoule au lait nappé caramel
TOUS CHOCOLAT	Salade verte iceberg Parmentier de canard et de bœuf SV : Parmentier aux 2 saumons et poireaux (Plat complet) Yaourt fermier vanille Entremet chocolat + lapin en chocolat	Carottes râpées bio Gratin de poisson Pommes de terre Crème anglaise Brownie	Salade verte iceberg Tajine de pois chiches Semoule Pointe de brie (coupe) Purée de fruits	FERIE
TOUS CHOCOLAT	Entrée de la semaine : Betteraves vinaigrette Légume de la semaine : Purée de chou fleur	Entrée de la semaine : Macédoine de légumes Légume de la semaine : Carottes persillées	Entrée de la semaine : Coleslaw Légume de la semaine : Haricots verts	Entrée de la semaine : Céleri rémoulade Légume de la semaine : Purée de courgettes

Légende

Labels (Egalim)
AOP, IGP, CE2, HVE, Pêche responsable,

Produit issu de l'agriculture biologique

Viande Française
Produit local /

* Présence de porc



Recette du Chef

Sous réserve de modifications

Tous nos plats sont susceptibles de contenir les 14 allergènes suivants : céréales contenant du gluten (seigle, blé, orge, avoine, épeautre, kamut), crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin et mollusques.

