

Lundi 26 Avril	Mardi 27 Avril	Mercredi 28 Avril	Jeudi 29 Avril	Vendredi 30 Avril
Salade de crudités (salade, chou, radis)	Crêpe au fromage	Betteraves-maïs	Salade verte	Salade de tortis à la tapenade
Lasagnes à la bolognaise	Omelette	Poisson pané et citron	Gratin de gnocchis au bœuf et à l'agneau	Filet de merlu sauce crème
Cotentin	Livarot à la coupe	Emmental à la coupe	Flan pâtissier	Purée de légumes
Flan caramel	Fruit de saison	Fruit de saison	Chocolat de Pâques	Fruit de saison

NOS APPROVISIONNEMENTS

Nos Viandes sont 100% françaises, et locales pour le Bœuf, le Veau, le Porc (Occitanie / Rhône-Alpes).

Nos charcuteries sont 100% françaises.

Nos pâtes : 95% sont produites en France, les labélisées **Bio** sont produites par des entreprises régionales (Vaucluse et Rhône-Alpes).

100% de notre Riz est de Camargue, labélisé IGP.



Nos filets de poissons sont 100% MSC, issus de la pêche durable.



Nos légumes frais sont 100% locaux en pleine saison ou a minima d'origine France.

Nous privilégions les fruits et légumes issus de l'agriculture durable.



Nos fruits sont 100% d'origine France, et locaux en pleine saison (hors agrumes et fruits exotiques).



Nos compotes sont 100% locales, à base de pommes, poires, abricots provenant de vergers locaux. Elles sont sans sucres ajoutés.

C'est Pâques !

Une surprise en chocolat pour le dessert !

SANS HUILE DE PALME



L'ensemble de nos plats sont cuisinés maison (hors produits panés et certaines pâtisseries à base de pâte feuilletée et pâte à chou).

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