


















Semaines	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
31 mars au 4 avril	<p>Lentilles Bio Vinaigrette à l'échalote</p> <p>Nuggets de poulet pané  (sv : Nuggets végétarien de blé)</p> <p>Carottes CE2</p> <p>Suisse sucré</p> <p>Kiwi Bio </p>	<p>Salade iceberg Vinaigrette au xérès</p> <p>Pavé de merlu MSC Sauce aux agrumes</p> <p>Haricots verts Bio à l'ail</p> <p>Saint Nectaire AOP </p> <p>Mousse au chocolat au lait</p>	<p>Chou-fleur CE2 Vinaigrette façon cocktail</p> <p>Jambon blanc Label Rouge (sv : Bolognaise de lentilles)</p> <p>Macaronis Bio</p> <p>Bournette du Vercors</p> <p>Éclair à la vanille</p>	<p>Pizza au fromage</p> <p>Gratin de gnocchis à la provençale</p> <p>Emmental Bio </p> <p>Compote fraîche pomme Bio au speculoos</p>
7 au 11 avril	<p>Carottes râpées Vinaigrette au citron</p> <p>Perle de riz et pois chiche BIO</p> <p>Brunoise de légumes Sauce méridionale</p> <p>Pont l'Evêque AOP </p> <p>Poire</p>	<p>Chou blanc et chou rouge râpé Vinaigrette</p> <p>Raviolis au bœuf (sv : raviolini au fromage, sauce tomate)</p> <p>Suisse sucré</p> <p>Kiwi Bio </p>	<p>Betteraves Bio Vinaigrette</p> <p>Pilon de poulet rôti  Façon couscous (sv : Boulettes végétariennes Façon couscous)</p> <p>Semoule Bio</p> <p>Gouda Bio </p> <p>Flan à la vanille</p>	<p>Salade verte Vinaigrette persillée</p> <p>Brandade de colin MSC à la purée de carottes</p> <p>Edam Bio</p> <p>Tarte aux poires du chef</p>
14 au 18 avril	<p>Salade de pommes de terre, tomates et maïs Vinaigrette au basilic</p> <p>Rôti de dinde  Sauce romarin (sv : nuggets végétarien de blé)</p> <p>Brocolis BIO à l'ail</p> <p>Mimolette BIO </p> <p>Orange Bio </p>	<p>Concombre Sauce bulgare</p> <p>Quenelle nature Sauce tomate</p> <p>Haricots verts Bio persillés</p> <p>Pont l'Evêque AOP </p> <p>Crème dessert au chocolat</p>	<p>Salade verte Vinaigrette Lasagnes au bœuf  (sv : lasagnes de légumes)</p> <p> Yaourt nature BIO GAEC La Grange</p> <p>Pomme</p>	<p>Oeuf dur mimosa</p> <p>Filet de saumon MSC Sauce Dieppoise</p> <p>Carottes CE2</p> <p>Le rond HVE de la ferme des Aygues</p> <p>Pâtisserie de Pâques</p>
21 au 25 avril				

Légendes :  Bio  Produits labellisés  Régions  Plat signature  Origine France

Nos menus sont susceptibles de modification en fonction des approvisionnements.

