

Notre prestation :

Pain frais local, et artisanal



Fruits & Légumes frais de saison
Issus exclusivement de l'agriculture biologique



Féculeux & Céréales Issus exclusivement de l'agriculture biologique



Produits issus de l'agriculture biologique



Toutes les viandes proposées sont d'origine FRANCE.



Le bœuf est d'origine France et race à viande



Toutes les volailles sont Label Rouge



Les poissons sont certifiés Pêche Durable



Fromage AOP/AOC 1 fois par semaine



Fromage à la coupe



Préparation "maison"




Menu Végétarien



Bon appétit !








Semaine animation : "Super Boulangère"



Lundi 4 avril	Mardi 5 avril	Mercredi 6 avril	Jeudi 7 avril	Vendredi 8 avril
Céleri rémoulade Rôti de dinde au jus Semoule Fromage blanc aromatisé <i>Végé : Curry de légumes</i> Pain du jour	 MENU BIO Quenelles aux légumes Carottes braisées Camembert Banane / Pain du jour	 Jambon blanc  Purée de panais  Gouda  Poire <i>Végé : Tarte au fromage</i> Pain du jour	 Salade pascale  Sauté d'agneau  Gratin de pommes de terre  Gâteau marbré au chocolat Chocolats de Pâques <i>Végé : Brouillade forestière</i> Pain du jour	 Filet de lieu sauce basilic  Gratin d'épinards  St Nectaire  Orange <i>Végé : Gratin du jour aux céréales</i> Pain du jour

VACANCES DE PRINTEMPS

Lundi 11 avril	Mardi 12 avril	Mercredi 13 avril	Jeudi 14 avril	Vendredi 15 avril
Carottes râpées Boulettes de bœuf sauce tomate Frites Fromage blanc & confiture <i>Végé : Boulettes de soja sauce tomate</i>	Filet de hoki sauce vierge Haricots verts persillés  Cantal Ananas <i>Végé : Œuf dur sauce aurore</i>	 MENU BIO  Lasagnes veggie (légumes & pâtes)  Tomme blanche  Salade de fruits /	 Salade verte & dès d'emmental  Rôti de veau au jus  Flageolets au thym  Compote maison <i>Végé : Tajine de légumes</i>	 Rondelles de radis & mais  Filet de poisson pané & citron  Brocolis & pdt  Flan vanille nappé de caramel <i>Végé : Nuggets de blé</i>

VACANCES DE PRINTEMPS

Lundi 18 avril	Mardi 19 avril	Mercredi 20 avril	Jeudi 21 avril	Vendredi 22 avril
Pâques	MENU BIO  Aiguillettes de poulet au paprika Polenta Petit suisse nature sucré Pomme des Alpes <i>Végé : Pané fromager</i>	 Emincé de bœuf aux olives Carottes sautées P'tits roulés Fol Epi Poire <i>Végé : Quiche aux légumes</i>	 Salade verte & dès de féta  Omelette fraîche au fromage Poêlée de légumes Tarte au flan /	 Salade coleslaw  Brandade de poisson (pommes de terre)  Panna cotta aux fruits rouges <i>Végé : Parmentier veggie</i>

Lundi 25 avril	Mardi 26 avril	Mercredi 27 avril	Jeudi 28 avril	Vendredi 29 avril
MENU BIO  Pâté de campagne & cornichons  Crumble de patate douce & blé au chèvre Yaourt nature sucré /	REPAS ENTRE AMIS Tagliatelles à la carbonara Brie Salade de fruits <i>Végé : Bolognaise veggie</i>	Salade de tomates Dos de colin sauce à l'aneth Riz aux petits légumes Crème dessert au chocolat <i>Végé : Lentilles à l'indienne</i>	Carottes râpées & dès de mimolette Gardiane de taureau Haricots verts persillés Cake à la fleur d'oranger <i>Végé : Œuf dur sauce cocktail</i>	Poisson meunière & citron Gratin de chou-fleur Comté Kiwi <i>Végé : Pané blé épinards & emmental</i>

Manipulant tous types d'aliments dans nos ateliers, trace possible de : poisson, œuf, crustacé, mollusque, moutarde, céleri, lupin, soja, gluten, sulfite, sésame, fruits à coque, arachide, lait.