

Lundi 07 Avril	Mardi 08 Avril	Mercredi 09 Avril	Jeudi 10 Avril	Vendredi 11 Avril
<p>Coleslaw de céleris Bio sauce cocktail</p> <p>Tajine de pois chiches Bio</p> <p> /</p> <p>Boulgour Bio</p> <p> Vercorais Bio à la coupe</p> <p>Crème dessert chocolat Bio</p>	<p>Salade de pois chiches Bio</p> <p>Blanquette de porc</p> <p>et ses légumes Bio</p> <p>Blanquette de colin et ses légumes</p> <p>Edam</p> <p> Fruit de saison Bio</p>	<p>Salade verte Bio</p> <p>et dès d'emmental</p> <p>Boulettes de boeuf sauce tomate</p> <p>Falafels sauce tomate</p> <p>Riz IGP Bio</p> <p>Ramequin de fromage blanc nature et sucre</p>	<p>Salade de coquillettes Bio aux crudités</p> <p>Rôti de dinde Label Rouge</p> <p>Pané fromager</p> <p>Choux fleurs Bio mornay</p> <p>Bûche mi-chèvre à la coupe</p> <p>Purée de fruits Bio</p>	<p>Notre clafoutis légumes emmental</p> <p>Parmentier Bio</p> <p>de colin MSC</p> <p>/</p> <p> Yaourt brassé Bio et sucre</p> <p> Fruit de saison Bio</p>
Lundi 14 Avril	Mardi 15 Avril	Mercredi 16 Avril	Jeudi 17 Avril	Vendredi 18 Avril
<p>Salade de pommes de terre Bio provençale</p> <p>Potée de bœuf Bio</p> <p>Potée de flageolets</p> <p>Haricots verts Bio</p> <p> Carré fromager Bio à la coupe</p> <p> Fruit de saison Bio</p>	<p>Salade de crudités Bio (Salade verte, carottes, maïs)</p> <p>Merlu MSC sauce vierge</p> <p>/</p> <p>Purée de patates douces Bio</p> <p> Saint Marcellin IGP à la coupe</p> <p> Pain de campagne</p> <p> Yaourt brassé Bio sur lit d'abricots</p>	<p> Pizza au fromage</p> <p>Pané de blé</p> <p>/</p> <p>Mouliné d'épinards Bio</p> <p>Vache picon</p> <p>Flan caramel</p>	<p>Sirop de fraise</p> <p>Salade de crudités Bio et croûtons (Salade verte, carottes)</p> <p>Mijoté de bœuf et d'agneau</p> <p>Bolognaise de saumon</p> <p>Pâtes de Pâques IGP</p> <p> Lapin de Pâques</p> <p>Notre moelleux aux pépites de chocolat</p>	<p>Salade de lentilles Bio</p> <p>Notre frittata aux oignons Bio</p> <p> /</p> <p>Carottes Bio sautées</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Purée de fruits Bio</p>





Lundi 21 Avril	Mardi 22 Avril	Mercredi 23 Avril	Jeudi 24 Avril	Vendredi 25 Avril
FERIE Lundi de Pâques	/ Sandwich thon à faire sur place  / Chips Emmental Purée de fruits Bio à boire et Fourré chocolat	Coleslaw de chou Bio sauce cocktail Ragoût de dinde Label Rouge Ragoût de lentilles Polenta à l'emmental Bio Brie à la coupe Crème dessert vanille	Tartinable de pois chiches Bio et toast Salade de pâtes mozzarella  /  Tomme blanche Bio à la coupe  Fruit de saison Bio	Salade verte Bio Risotto IGP Bio de colin MSC / Chantailou Notre cake au cacao
Lundi 28 Avril	Mardi 29 Avril	Mercredi 30 Avril	Jeudi 01 Mai	Vendredi 02 Mai
Salade verte et carottes Bio Paupiette de veau sauce tomate aux olives Bolognaise de thon  Tortis Bio Lapin de Pâques Île flottante (à assembler)	Salade de betteraves et maïs Bio Jambon blanc Label rouge Œuf dur mayonnaise Salade de pommes de terre nordique emmental /   Yaourt brassé Bio et sucre Fruit de saison Bio	Salade de pépinettes Bio Colin MSC pané et citron / Purée de carottes Bio Carré de l'Est à la coupe Purée de fruits Bio	FERIE Fête du travail	Fermé



Nos fruits sont d'Origine France, et locaux en pleine saison




Nos viandes et charcuteries sont 100% françaises et locales*



*pour le bœuf, le veau, le porc (Occitanie / Rhône-Alpes).

 **Bio** : Produit issu de l'agriculture biologique. Seule la composante précisée est Bio
 **IGP** : Indication Géographique Protégée
 **AOP** : Appellation d'Origine Protégée
 **Label Rouge** : Viande de qualité supérieure
 **Menu végétarien**
 **Aide UE à destination des écoles**

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