

	lundi 3 avril 2023	mardi 4 avril 2023	mercredi 5 avril 2023	jeudi 6 avril 2023	vendredi 7 avril 2023
<p>Notre prestation :</p> <ul style="list-style-type: none"> Pain frais local, Fruits & légumes frais de saison Fruits et Légumes saison exclusivement issu de l'agriculture biologique Céréales Issues exclusivement de l'agriculture biologique Le bœuf est d'origine France et race à viande Volailles Label Rouge Toutes les viandes proposées sont d'origine FRANCE. Poissons issus exclusivement de la pêche durable Fromage AOP/AOC Fromage à la coupe Préparé dans notre cuisine Produit local Menu Végétarien Omelettes cuisinées sur la cuisine centrale avec des œufs issus de l'agriculture Produit Artisanal 	<p>lundi 3 avril 2023</p> <p>Saucisse chipolatas Haricots verts & 30 % Purée de PDT Tomme de l'ubaye Poire</p>	<p>mardi 4 avril 2023</p> <p>Cuisse de poulet frites Brie Pomme</p>	<p>mercredi 5 avril 2023</p> <p>Salade verte vinaigrette Sauté de bœuf au jus Polenta Yaourt nature & sucre</p>	<p>jeudi 6 avril 2023</p> <p>MENU VÉGÉTARIEN</p> <p>Carottes râpées Omelette nature PDT persillées Petit suisse aux fruits</p>	<p>vendredi 7 avril 2023</p> <p>Concombres vinaigrette Penne rigate + Râpé sauce crème saumon & fines herbes Flan vanille</p>
	<p>lundi 10 avril 2023</p> <p>Lundi de Pâques</p>	<p>mardi 11 avril 2023</p> <p>MENU VÉGÉTARIEN</p> <p>Chili sin carne Riz créole Gouda Pomme</p>	<p>mercredi 12 avril 2023</p> <p>Salade verte et dés de mozzarella Filet de lieu sce moutarde à l'ancienne Purée de potiron et PDT Crème dessert chocolat</p>	<p>jeudi 13 avril 2023</p> <p>MENU DE PÂQUES</p> <p>Sauté de veau printanier Petits pois mijotés Vache picon Cake au pépites de chocolat maison <i>Surprise de Pâques</i></p>	<p>vendredi 14 avril 2023</p> <p>Batonnets de colin d'Alaska Gratin d'épinards & 30% de pâtes Lou foundre Banane</p>
	<p>lundi 17 avril 2023</p> <p>MENU VÉGÉTARIEN</p> <p>œuf dur sauce aurore Epinards béchamel & 30 % de boulgour Emmental Banane</p>	<p>mardi 18 avril 2023</p> <p>Roti de porc au jus Haricots blancs à la tomate Gouda Pomme</p>	<p>mercredi 19 avril 2023</p> <p>Carottes râpées Cuisse de poulet LBR Haricots verts & 30 % riz Yaourt aromatisé</p>	<p>jeudi 20 avril 2023</p> <p>Sauté de veau au curry Polenta Saint Nectaire AOP Ananas</p>	<p>vendredi 21 avril 2023</p> <p>Salade verte & dés de mimolette Pavé de colin sauce niçoise Courgettes & 30% de blé Brownie</p>
	<p>lundi 24 avril 2023</p> <p>Concombre rondelles Filet de poisson meunière & citron Ratatouille niçoise & 30% polenta Flan vanille</p>	<p>mardi 25 avril 2023</p> <p>Salade de tomate Sauté de bœuf aux olives Riz de camargue Petit suisse sucré</p>	<p>mercredi 26 avril 2023</p> <p>Jambon de dinde Pommes rissolées Cantal AOP Pomme</p>	<p>jeudi 27 avril 2023</p> <p>MENU VÉGÉTARIEN</p> <p>Salade de riz composée Nuggets de blé Haricots beurre Yaourt nature</p>	<p>vendredi 28 avril 2023</p> <p>Salade iceberg Thon à la tomate & au basilic Tortis semi complètes Bio + Râpé Compote de pomme</p>

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