



Nos engagements :

Pain :
Artisanal, Local et issu de
l'agriculture biologique

5 Composantes issues
de l'agriculture
biologique par semaine

Produit IGP
indication
géographique
protégée

Haute valeur
environnementale

Toutes les viandes
sont d'origine France

Boeuf : Exclusivement
Race à Viande

Poisson : Issu
exclusivement de
la Pêche durable

Produit local

Préparé dans
notre cuisine

Produit
Artisanal

Fromage à la
coupe

Fromage
AOP / AOC
1 par semaine

Fruits et légumes :
Frais de saison

Produit
végétarien

Omelettes cuisinées
sur la cuisine centrale
avec des oeufs issus
de l'agriculture
biologique

BON APPETIT !

*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.*

LUNDI 3	MARDI 4	JEUDI 6	VENDREDI 7
<p>Blé BIO aux petits légumes</p> <p>Saucisse de Toulouse</p> <p>Carottes persillées</p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>Orange</p> <p>S/P : Saucisse de volaille</p>	<p>Salade de radis composée</p> <p>Blanquette de dinde</p> <p>Coquillettes</p> <p>Camembert</p> <p>Mousse au chocolat au lait</p>	<p>BIO & VEGE</p> <p>Salade verte & vinaigrette</p> <p>Parmentier de lentilles</p> <p>Crème dessert vanille</p> <p>Petit beurre</p>	<p>Carottes râpées vinaigrette</p> <p>Colin pané</p> <p>Haricots verts ciboulette</p> <p>Carré président</p> <p>Flan pâtissier</p>
LUNDI 10	MARDI 11	JEUDI 13	VENDREDI 14
<p>FÉRIÉ</p>	<p>Pâté de volaille</p> <p>Gardiane de taureau</p> <p>Polenta</p> <p>Fromage blanc nature sucré</p> <p>Pomme</p>	<p>MENU DE PAQUES</p> <p>Salade iceberg vinaigrette, croûtons & dès de mimolette</p> <p>Paupiette de veau au jus</p> <p>Petits pois mijotés</p> <p>Brownie & crème anglaise</p>	<p>BIO & VEGE</p> <p>Salade de riz composée</p> <p>Aioli de légumes et œufs durs</p> <p>Croc'lait</p> <p>Banane</p>

