

Lundi 26 Avril	Mardi 27 Avril	Jeudi 29 Avril	Vendredi 30 Avril
Salade de crudités (salade, chou, radis) Lasagnes à la bolognaise Coulommiers à la ocupe Flan caramel	Crêpe au fromage Omelette Petits pois Vache picon Fruit de saison	Salade verte Gratin de gnocchis au bœuf et à l'agneau Flan pâtissier Chocolat de Pâques	Salade de farfalles à la tapenade Filet de merlu sauce crème Purée de légumes Camembert à la coupe Fruit de saison

NOS APPROVISIONNEMENTS

- Nos Viandes sont 100% françaises, et locales** pour le Bœuf, le Veau, le Porc (Occitanie / Rhône-Alpes).
- Nos charcuteries sont 100% françaises.**
- Nos pâtes : 95% sont produites en France**, les labélisées **Bio** sont produites par des entreprises régionales (Vaucluse et Rhône-Alpes).
- 100% de notre Riz** est de Camargue, labélisé IGP.

- Nos filets de poissons sont 100% MSC**, issus de la pêche durable.
- Nos légumes frais sont 100% locaux** en pleine saison ou a minima d'origine France.
- Nous privilégions les fruits et légumes** issus de l'agriculture durable.
- Nos fruits sont 100% d'origine France**, et locaux en pleine saison (hors agrumes et fruits exotiques).
- Nos compotes sont 100% locales**, à base de pommes, poires, abricots provenant de vergers locaux. Elles sont sans sucres ajoutés.

C'est Pâques !

Une surprise en chocolat pour le dessert !

SANS HUILE DE PALME



Bio : Produit issu de l'agriculture biologique

IGP : Indication Géographique Protégée

AOP : Appellation d'Origine Protégée

Label Rouge

Menu végétarien

L'ensemble de nos plats sont cuisinés maison (hors produits panés et certaines pâtisseries à base de pâte feuilletée et pâte à chou).

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