

lundi 7 avril

mardi 08 avril

jeudi 10 avril

vendredi 11 avril

Carottes rapées bio vinaigrette au citron 	Oeuf dur & mayonnaise	Cake emmental mimolette du Chef	Salade de perles, tomates et maïs vinaigrette
Sauté de poulet région sauce au curry 	Chili sin carne	Beignet de calamars à la romaine 	Rôti de porc Label Rouge sauce aux herbes de Provence 
Filet de colin MSC sauce au curry 			Poisson pané 100% filet MSC 
Bouglhour bio 	Riz IGP de camargue 	Haricots verts Bio persillés 	Petit pois
Yaourt aromatisé Bio pomme de la GAEC des 2 rivières 	Fromage blanc (vrac)	Vache qui rit bio 	Saint-Paulin
Poire	Pomme région 	Ile flottante crème anglaise	Crème dessert HVE chocolat de la ferme Chambon 

Toutes nos béchamels, nos gâteaux du Chef ainsi que nos sauces sont réalisés à partir de la farine de la minoterie Cizeron.

Toutes nos viandes sont nées, élevées et abbatues en FRANCE.

Produits Bio 

Produits Pêche Durable 

Produits Labellisés 

Produits Régionaux 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.