



BON APPETIT!

Petites vacances

<b>Mercredi 4</b>	Salade de concombre <b>feta AOP</b> <b>Saumon MSC</b> à l'oseille Carottes vichy Chausson aux pommes
<b>Jeudi 2</b>	Sauté de veau moutarde à l'ancienne Poelée de champignons frais Carré de Pâques au chocolat et crème anglaise
<b>Vendredi 3</b>	Salade cœur de blé <b>Flan de courgettes Maison</b> Crème dessert vanille et caramel

<b>Lundi 6</b>	Férié
<b>Mardi 7</b>	Croissillon emmental Emincé de bœuf Petit pois carottes Compote de fruit
<b>Mercredi 8</b>	Tomate/mozzarella <b>Rôti de porc LR</b> sauce moutarde Purée de pommes de terre Yaourt aux fruits
<b>Jeudi 9</b>	<b>Poisson blanc MSC</b> sauce normande Trio de légumes Fromage à la coupe <b>Brioche aux pralines roses Maison</b>
<b>Vendredi 10</b>	Macédoine de légumes/demi-œuf dur <b>Gratin de penné, blé, pois chiche et courgettes sauce tomate Maison</b> Banane

<b>Lundi 13</b>	<b>Salade verte HVE</b> et tomate cerise Blanc de poulet sauce crème Riz pilaf Fromage blanc au sucre
<b>Mardi 14</b>	Asperges mayonnaise Blanquette de poisson Haricots verts Clafoutis aux mirabelles
<b>Mercredi 15</b>	<b>Boulette de bœuf sauce tomate Bio</b> <b>Spaghettis Bio</b> <b>Yaourt nature sucré Bio</b> Mangue affinée
<b>Jeudi 16</b>	<b>Salade cœur de blé HVE</b> composée à la mimolette Quenelle sauce nature Aurore Carottes vichy <b>Pomme Bio</b>
<b>Vendredi 17</b>	Taboulé Knacks Cordiale de légumes <b>Fromage AOP</b>

<b>Lundi 20</b>	Foie de volaille moutarde à l'ancienne Purée de pommes de terre Fromage Banane
<b>Mardi 21</b>	<b>Salade verte HVE</b> <b>Raviolis de légumes sauce tomate Bio</b> au fromage gratinés Liegeois de fruits
<b>Mercredi 22</b>	<b>Œuf dur mayonnaise Bio</b> <b>Tarte au thon Maison salade verte HVE</b> Yaourt à boire
<b>Jeudi 23</b>	<b>Chili con carne Maison</b> Riz Fromage à la coupe Fraises
<b>Vendredi 24</b>	<b>Betterave rouge et maïs HVE</b> <b>Poisson blanc pané MSC</b> citron sauce cocktail et <b>brocolis Bio</b> <b>Roulé chocolat Maison</b> crème anglaise

<b>Lundi 27</b>	<b>Salade verte HVE</b> <b>Timbale milanaise Maison</b> <b>Yaourt aux fruits Bio</b>
<b>Mardi 28</b>	Asperges mayonnaise Escalope de dinde à la crème Poelée de pommes de terre Fromage à la coupe
<b>Mercredi 29</b>	<b>Salade endives comté AOP</b> et noix <b>Poisson blanc MSC</b> sauce Niçoise Duo de carottes <b>Mousse chocolat Maison</b>
<b>Jeudi 30</b>	Emincé de bœuf bourguignon Petit pois <b>Fromage blanc aux fruits Bio</b> Fraises

## Nos Labels

- AOP (Appellation d'Origine Protégée)** : produit dont le savoir-faire de sa production est reconnu
- HVE** : produit dont au moins 95% des matières premières sont issues d'exploitations de Haute Valeur Environnementale
- BBC** : démarche agricole et alimentaire durable visant à améliorer la qualité nutritionnelle et environnementale de l'alimentation en diversifiant et équilibrant l'alimentation des animaux
- IGP (Indication Géographique Protégée)** : produit dont la qualité est liée à son lieu d'élaboration

- Fait Maison** : recette cuisinée sur place par le cuisinier et son équipe !
- Bio** : produit issu d'agriculture Biologique
- MSC (Marine Stewardship Council)** : produit issu d'une pêche durable responsable
- LR (Label Rouge)** : produit dont le niveau de qualité est supérieur à un similaire

## Les fruits & légumes dans ton assiette

- |            |              |                 |             |
|------------|--------------|-----------------|-------------|
| Tomate     | Pomme        | Concombre       | Pois chiche |
| Maïs       | Courgette    | Haricot vert    | Asperge     |
| Petit pois | Salade verte | Pommes de terre | Citron      |
| Carotte    | Betterave    | Fraise          | Haricots    |
| Brocolis   | Mirabelle    | Banane          | Mangue      |
|            |              | Endive          | Navet       |

Compte tenu du marché, le gestionnaire se réserve le droit de modifier les menus tout en respectant leur équilibre nutritionnel.