



Menu

Mois : Avril 2025
 (Menu susceptible de modification sous réserve d'approvisionnement)
 Origine des viandes : France
 Tous nos fromages sont coupés au couteau (pas de prés emballé)



Dates	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Du Lundi 31 Mars au Vendredi 04 Avril 2025	<ul style="list-style-type: none"> - Paté de campagne (1,7) - Cuisse de pintade - Flageolet CE2 - Fromage blanc BIO & coulis de fruits 	<ul style="list-style-type: none"> - * Velouté BIO courgette - * Filet d'églefin - MSC sauce curry (7,4) - * Poêlée de PDT - Haricots verts CE2 - Fromage AOP (7) 	<ul style="list-style-type: none"> - Feuilleté viande (15) - * Sauté de poulet sauce champignons & carottes CE2 - Pate BIO (1,3) - * Salade de fruits 	<ul style="list-style-type: none"> - Asperge blanche - Galette Chèvre miel BIO (15) - * Gratin dauphinois (7) - Fruit BIO 	<ul style="list-style-type: none"> - Salade composée - * Burger (boeuf) (15) - Beignet aux pommes (1,3,7)
Du Lundi 7 au Vendredi 11 Avril 2025	<ul style="list-style-type: none"> - * Velouté butternut BIO - * Rougail saucisses - Riz IGP - Fruit BIO 	<ul style="list-style-type: none"> - Oeuf dur & salade - * Sauce bolognaise végétal - Pate BIO (1,3) - Tarte au chocolat (1,3,7) 	<ul style="list-style-type: none"> - Macédoine de legumes (3,7,10) - * Hachis Parmentier de boeuf (3,7) - Fromage AOP (7) 	<ul style="list-style-type: none"> - Terrine de porc (1,3,7) - Brocolis vapeur CE2 - Filet de colin pané MSC (1,3,4,7) - Creme au caramel (15) 	<ul style="list-style-type: none"> - Betterave rouge CE2 - * Roti de porc aux champignons - Boulgour (1) - Fruit BIO
Du Lundi 14 au Vendredi 18 Avril 2025	<ul style="list-style-type: none"> - * Coeuf de palmier Maïs - Falafels (1) - * Boulgour sauce pesto & pois - Riz au lait 	<ul style="list-style-type: none"> - Champignons a la grecque - Rosties (15) - Steak haché sauce échalotte - Fruit BIO 	<ul style="list-style-type: none"> - * Velouté de poireaux CE2 - Sauté de dinde sauce chorizo - Pate BIO (1,3) - Fromage blanc (7) 	<ul style="list-style-type: none"> - Tartare de tomate - * Cannelloni bolognaise (1,3,7) - Salade verte - * Mousse au chocolat BIO (3,7) 	<ul style="list-style-type: none"> - Mousse de foie - Papillote de Cabillaud MSC - Poêlée Eibly & courgette BIO (1) - Compote BIO
Du Lundi 21 au Vendredi 25 Avril 2025	<ul style="list-style-type: none"> - * Velouté Asperge - * Osso buco de Veau (7) - Pate BIO (1,3) - Fruit BIO 	<ul style="list-style-type: none"> - Oeuf dur Mayonnaise (3,10) - * Sauté d'agneau confit - Haricots vert CE2 - * Lapin de pâques au chocolat (15) 	<ul style="list-style-type: none"> - * Tartine Pesto Jambon cru (1,13) - * Lasagne de légumes du soleil (1,3) - Fruit BIO 	<ul style="list-style-type: none"> - * Carotte râpées BIO - * Boulette de boeuf sauce napolitaine - * Purée de PDT (3,7) - Yaourt coulis de fruit BIO (7) 	<ul style="list-style-type: none"> - Choux rouge vinaigrette - * Sauté de crevette MSC ail & persil (4) - Boulgour (1) - Fromage AOP & *confit d'oignon au vinaigre de framboise (7)
Du Lundi 28 Avril au Vendredi 2 Mai 2025	<ul style="list-style-type: none"> - Paté en croute (1,7) - * Galette bretonne (sarrasin) BIO (15) - Salade verte - * Far breton (15) 	<ul style="list-style-type: none"> - piémontaise (15) - Saucisse de Toulouse IGP (7) - * Haricots sauce tomate - * Compote BIO 	<ul style="list-style-type: none"> - Rosette - * Potée auvergnate au chou - * PDT - * Tartelette fruit BIO (1,3,7) 	<ul style="list-style-type: none"> - * Salade Marco Polo (15) - * Cordon bleu de poulet (1,3,7) - * Poêlée de légumes vert CE2 - Tarte pomme BIO (1,3) 	<ul style="list-style-type: none"> - * Soupe a l'oignon - * Risoto aux champignons & poireaux CE2 (7) - Fromage AOP (7)

Tableau de correspondance des Allergènes

Dans le menu, sous le nom de chaque recette, les allergènes sont identifiés par un chiffre.

- | | | | | | |
|---|--|----------------|----|--|-------------------------------|
| 1 | | Gluten | 9 | | Céleri |
| 2 | | Crustacés | 10 | | Moutarde |
| 3 | | Œufs | 11 | | Sésame |
| 4 | | Poissons | 12 | | Sulfite |
| 5 | | Arachide | 13 | | Lupin |
| 6 | | Soja | 14 | | Mollusque |
| 7 | | Lait | 15 | | Contient multiples allergènes |
| 8 | | Fruits à coque | | | |



* : Produits faits maison

Tous nos plats sont fabriqués dans notre cuisine professionnelle, situé au Quartier la Clède , Le panorama, 04660 CHAMPTERCIER .
 Entreprise La cuisine de Caro'line
 La gérante: BERNARD Caroline



