









## Repas de Pâques

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	 Carottes râpées vinaigrette	 Betteraves bio à la vinaigrette	Salade de riz	(Euf dur mayonnaise)	 Concombres féta vinaigrette
Plat	 Filet de poulet sauce paprika	 Chipolatas grillées	Omelette nature	Boulettes d'agneau sauce à la catalane	 Poisson pané et citron
Accompagnement	Semoule	Flageolets	 Carottes bio au jus	Pommes Dauphines	Petits pois
Dessert	 Fruit de saison	Bûchette mi-chèvre	Cocktail de fruits au sirop	Beignet au chocolat	Crème vanille caramel

Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine centrale essentiellement à partir de produits frais.  
Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs.

### Légende :



Les produits locaux\*



Les produits issus de l'Agriculture Biologique\*



Poisson MSC Pêche Durable

\* Sous réserve des approvisionnements producteurs/fournisseurs



Viande origine France



Recette cuisinée

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.