LANTOSQUE

Déjeuner

	lun. 31/03	mar. 01/04	jeu. 03/04	ven. 04/04
Entrée	Carottes râpées bio	Salade de maïs bio	Salade verte Toast de chèvre	Macédoine de légumes
Plat	Pané de blé épinards Brocolis sautés	Chili con carne bio Riz pilaf bio	Hachis parmentier	Bolo'thon Spaghettis bio
Plat de substitution		Haricots rouges façon chili	Parmentier de Colin	Farce bolognaise
Fromage	Rondelé nature bio	Emmental bio à la coupe		Petit suisse sucré
Dessert	Yaourt vanille bio	Fruit de saison bio	Flamby	Banane

Produit local issu des départements : 04, 05, 06, 13, 83, 84, 73, 07, 26, 30, 38, 2A, 2B. Italie (Piemont, Ligurie), selon la définition du référentiel Ecocert "En Cuisine"
Toutes nos préparations contiennent sous forme d'ingrédients ou de traces les allergènes suivants :
céréales à base de gluten, crustacés, œufs, poissons, arachide, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites, mollusques, lupin.
Les viandes proviennent de bêtes, nées, élevées, abattues et découpées en France ou UE.
Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement.

: *Produit issu de l'agriculture biologique* : *Origine France* : *Viandes de France* : *Pêche Durable* : *Région Ultra Périphérique*

LANTOSQUE

Déjeuner

	lun. 07/04	mar. 08/04	jeu. 10/04	ven. 11/04
Entrée	Saucisson	Salade coleslaw	Oeuf dur	Pizza royale
Plat	Œuf brouillé Galette de pommes de terre	Raviolis au bœuf Sauce normande	Croque fromage Haricots verts	Filet de colin Sauce vierge Courgettes sautées
Plat de substitution		Raviolis ricotta épinards		Steak haché de veau Au jus
Fromage	Cantal à la coupe	Saint moret bio	Yaourt nature bio	Vache qui rit bio
Dessert	Purée de pomme bio	Crème dessert chocolat	Madeleine bio	Fruit de saison

Produit local issu des départements : 04, 05, 06, 13, 83, 84, 73, 07, 26, 30, 38, 2A, 2B. Italie (Piemont, Ligurie), selon la définition du référentiel Ecocert "En Cuisine"
Toutes nos préparations contiennent sous forme d'ingrédients ou de traces les allergènes suivants :
céréales à base de gluten, crustacés, œufs, poissons, arachide, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites, mollusques, lupin.
Les viandes proviennent de bêtes, nées, élevées, abattues et découpées en France ou UE.
Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement.
: Appellation d'Origine Protégée : Origine France : Produit issu de l'agriculture biologique : Produit Local : Certification environnementale niveau 2 : Pêche Durable : Fruits et légumes de saison

LANTOSQUE

Déjeuner

	lun. 14/04	mar. 15/04	jeu. 17/04	ven. 18/04
Entrée	Salade de haricots verts	Salade de lentilles	Salade de tomate bio	Salade de pois chiches
Plat	Jambon blanc Purée de pommes de terre	Roti de dinde Brocolis sautés	Raviolis ricotta épinards bio	Fricassée de colin Sauce tomate Riz pilaf bio
Plat de substitution	Filet de colin pané	Omelette nature		Boulettes végétales
Fromage	Le carré président bio	Petit suisse sucré	Chanteneige bio	Taleggio AOP à la coupe
Dessert	Purée pomme banane	Banane	Galette bretonne bio	Fruit de saison

Produit local issu des départements : 04, 05, 06, 13, 83, 84, 73, 07, 26, 30, 38, 2A, 2B. Italie (Piemont, Ligurie), selon la définition du référentiel Ecocert "En Cuisine"
Toutes nos préparations contiennent sous forme d'ingrédients ou de traces les allergènes suivants :
céréales à base de gluten, crustacés, œufs, poissons, arachide, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites, mollusques, lupin.
Les viandes proviennent de bêtes, nées, élevées, abattues et découpées en France ou UE.
Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement.
: *Haute Valeur Environnementale* : *Viandes de France* : *Pêche Durable* : *Produit issu de l'agriculture biologique* : *Origine France*
: *Certification environnementale niveau 2* : *Région Ultra Périphérique* : *Appellation d'Origine Protégée* : *Fruits et légumes de saison*

LANTOSQUE

Déjeuner

	mar. 22/04 **PâQUES**	jeu. 24/04	ven. 25/04
Entrée	Taboulé bio	Salade de tomate	Salade verte
Plat	Cuisse de poulet rôti bio Haricots verts bio	Riz aux petits légumes et porc sauce barbecue	Parmentier de Colin
Plat de substitution	Filet de colin Sauce citron	Riz aux petits légumes à l'oeuf	Hachis parmentier
Fromage	Vache qui rit bio	Camembert bio à la coupe	Saint Nectaire à la coupe
Dessert	Ile flottante Oeuf en chocolat	Flamby	Purée pomme abricot

Produit local issu des départements : 04, 05, 06, 13, 83, 84, 73, 07, 26, 30, 38, 2A, 2B. Italie (Piemont, Ligurie), selon la définition du référentiel Ecocert "En Cuisine"
Toutes nos préparations contiennent sous forme d'ingrédients ou de traces les allergènes suivants :
céréales à base de gluten, crustacés, œufs, poissons, arachide, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites, mollusques, lupin.
Les viandes proviennent de bêtes, nées, élevées, abattues et découpées en France ou UE.
Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement.

: *Produit issu de l'agriculture biologique* : *Viandes de France* : *Pêche Durable* : *Origine France* : *Appellation d'Origine Protégée* : *Haute Valeur Environnementale*

LANTOSQUE

Déjeuner

	lun. 28/04	mar. 29/04	ven. 02/05
Entrée	Carottes râpées bio	Rillettes de thon	Salade de tomate
Plat	Lasagnes de bœuf	Nugget's de filet de poulet bio Ratatouille	Filet de colin meunière Courgettes sautées
Plat de substitution	Lasagnes ricotta épinards	Crispy d'or	Escalope de volaille panée
Fromage	Rondelé nature bio	Emmental bio	Fromage blanc bio
Dessert	Purée pomme poire bio	Yaourt citron fraise bio	Fruit de saison

Produit local issu des départements : 04, 05, 06, 13, 83, 84, 73, 07, 26, 30, 38, 2A, 2B. Italie (Piemont, Ligurie), selon la définition du référentiel Ecocert "En Cuisine"
Toutes nos préparations contiennent sous forme d'ingrédients ou de traces les allergènes suivants :
céréales à base de gluten, crustacés, œufs, poissons, arachide, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites, mollusques, lupin.
Les viandes proviennent de bêtes, nées, élevées, abattues et découpées en France ou UE.
Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement.

: *Produit issu de l'agriculture biologique* : *Origine France* : *Pêche Durable* : *Fruits et légumes de saison*