

	Du 1 au 5 avril	qualité	Du 8 au 12 avril	qualité	Du 15 au 19 avril	qualité	Du 22 au 26 avril	qualité
LUNDI	Lundi de Pâques 		Repas végétarien Batavia au maïs Cari de pois-chiches Semoule Vache Picon Ile flottante	 	Centre de loisirs Concombres vinaigrette Longe de porc Petit-pois au lait de coco Plateau de fromages Crème dessert <i>Fruit frais + Biscuit</i>	 	Centre de loisirs Betteraves mimosa Sauté de volaille Purée de patates douces Plateau de fromages Fruit frais de saison <i>Flan + madeleine</i>	
MARDI	Potage de légumes Porc Goulasch Lentilles cuisinées Edam Yaourt nature sucré	 	Soupe Alphabet Blanquette de veau Petits légumes Emmental Fruit frais de saison	 	P'tit apéro Duo de crudités Gaufre sauce chocolat <i>Pain d'épices + yaourt</i>	 	Toast au pesto Bœuf braisé aux olives Carottes Vichy Plateau de fromages Yaourt aromatisé <i>Fruit frais + barre Bretonne</i>	
MERCREDI	Repas végétarien Œuf dur mayonnaise Croque au fromage Salade Iceberg Plateau de fromages Fruit frais de saison <i>Brioche + confiture</i>	 	Betteraves vinaigrette Spaghettis Sauce Carbonara Plateau de fromages Mousse au chocolat <i>Fruit frais + madeleine</i>	 	Repas végétarien Salade mêlée aux pommes Risotto aux fèves et parmesan Plateau de fromages Salade de fruits frais <i>Pain + fromage</i>	 	Céleri rémoulade Poulet sauce BBQ Légumes du marché Plateau de fromages Pâtisserie du chef <i>Compote + roulé fraise</i>	
JEUDI	Salade verte aux croutons Poisson du jour sauce curry Brocolis Mimolette Pâtisserie du chef	 	Tarte fine tomate-mozzarella Sauté de dinde aux épices Haricots-verts Petit-suisse Fruit frais de saison	 	Coleslaw Pâtes Penne A la Bolognaise Plateau de fromages Entremets <i>Madeleine + compote</i>	 	Salade composée Colombo de poisson Boulgour Saint Nectaire Fruit frais de saison <i>Lait + céréales</i>	
VENDREDI	Carottes râpées Poulet rôti Pommes rissolées Coulommiers Fruit frais de saison	 	Chou blanc aux raisins Calamar à la Basquaise Riz pilaf Plateau de fromages Compote de pommes	 	Pâté campagne Paupiette de veau Gratin de chou-fleur Plateau de fromages Fruit frais de saison <i>Pain + pâte à tartiner</i>	 	Repas végétarien Houmous Pizza aux légumes Salade verte Plateau de fromages Fromage blanc de Nadège <i>Pain + chocolat</i>	

Toutes nos viandes sont fraîches et d'origine "France"
Le poisson du jour: poisson frais

Menus validés par Maylis BELANGE - Diététicienne -

Origine des produits

Bleu Blanc Cœur



FAIT MAISON



LABEL ROUGE



FRAIS



HVE



Local



IGP



AOP



MSC

