

	Du 30 Mars au 3 Avril	qualité	Du 6 au 10 Avril	qualité	Du 13 au 17 Avril	qualité	Du 20 au 24 Avril	qualité	Du 27 Avril au 1 Mai	qualité
LUNDI	Carottes râpées au sésame Rôti de porc Purée de pommes de terre Coulommiers Fruit frais de saison		<b>Centre de loisirs</b> <b>Lundi de Pâques</b> 		<b>Centre de loisirs</b> Nems Porc à la <b>rhubarbe</b> Riz basmati Fromage Fruit frais de saison		Concombres vinaigrette Calamars à la romaine Blé pilaf Petit cotentin Fromage blanc sucre de canne		Batavia croûtons sauce blanche Poulet grillé au thym Petit-pois au jus Emmental Ile flottante	
MARDI	Tarte fine au pesto Bœuf Mironton Haricots-verts Fromage Yaourt nature sucré		<b>Repas végétarien</b> Salade & graines de courges Tortellonis ricotta-épinards A la Napolitaine Fromage Fruit frais de saison		 <b>Menu des enfants</b>		Pizza à la mozzarella Bœuf braisé au caramel Carottes Vichy Mimolette Fruit frais de saison		<b>Repas végétarien</b> Salade d'haricots-rouges Coquillettes Sauce au parmesan Brie Fruit frais de saison	
MERCREDI	Salade-mâis-croutons Poisson du jour Riz au chorizo Mimolette Pêche au sirop		Coleslaw aux raisins secs Chipolatas Gratin de chou-fleur Fromage Moelleux chocolat		Radis rose Haut de cuisse de poulet Frites Fromage Yaourt aromatisé		Saucisson l'ail Omelette au fromage Haricots-verts Fromage Eclair		Betteraves mimosa Longe de porc sauce barbecue Lentilles paysannes Fromage Salade de fruits frais	
JEUDI	Céleri rave & pommes sauce miel Poulet rôti Carottes au romarin Emmental Pâtisserie du chef		Chou chinois au sésame Colin à la Provençale Boulgour Petit-suisse Fruit frais de saison		<b>Repas végétarien</b> Houmous et son toast Quiche au fromage blanc Iceberg Fromage Fruit frais de saison		<b>L'Angleterre</b> Iceberg-carottes-oignons frits Saucisse braisée Frites Sauce au cheddar Crumble aux pommes		Salade de riz Poisson du jour au citron Légumes et <b>rhubarbe</b> rôtis Fromage Yaourt au sucre de canne	
VENDREDI	<b>Repas végétarien</b> Potage de légumes Pennes Cari de lentilles Fromage Fruit frais de saison		Betteraves à la Grecque Sauté de dinde à l'estragon Printanière de légumes Fromage <b>Compotée de rhubarbe</b>		Carottes vinaigrette à l'orange Parmentier de poisson Fromage Flan au caramel		<b>Repas végétarien</b> Œuf dur sauce cocktail Tajine légumes & <b>rhubarbe</b> Semoule Tomme blanche Fruit frais de saison			

Menus validés par Maylis BELANGE - Diététicienne -

Toutes nos viandes de 1ère catégorie sont fraîches et d'origine "France"  
Le poisson du jour: poisson frais

**Origine des produits:**

FRAIS



IGP



Bleu Blanc Cœur



AOP



MSC



BIO



FAIT MAISON



HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE



LABEL ROUGE



**Le produit du mois**



" La Rhubarbe "