

	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	Rôti de porc Purée de pommes de terre Coulommiers Fruit frais de saison		<u>Centre de loisirs</u> <u>Lundi de Pâques</u> 		<u>Centre de loisirs</u> Porc à la <b>rhubarbe</b> Riz basmati Fromage Fruit frais de saison		Concombres vinaigrette Calamars à la romaine Blé pilaf Fromage blanc au sucre de canne		Batavia croûtons sauce blanche Poulet grillé au thym Petit-pois au jus Ile flottante	
MARDI	Tarte fine au pesto Bœuf Mironton Haricots-verts Yaourt nature sucré		<u>Repas végétarien</u> Salade & graines de courges Tortellonis ricotta-épinards A la Napolitaine Fruit frais de saison		 <b>Menu des enfants</b>		Pizza à la mozzarella Bœuf braisé au caramel Carottes Vichy Fruit frais de saison		<u>Repas végétarien</u> Salade d'haricots-rouges Coquillettes Sauce au parmesan Fruit frais de saison	
MERCREDI	Salade-mâis-croutons Poisson du jour Riz au chorizo Pêche au sirop		Brioche + lait		<u>On pique-Nique !</u> 		Omelette au fromage Haricots-verts Fromage Eclair		Longe de porc sauce barbecue Lentilles paysannes Fromage Salade de fruits frais	
JEUDI	Pain + fromage		Coleslaw aux raisins secs Chipolatas Gratin de chou-fleur Moelleux chocolat		Fruit frais + brioche		Pain + pâte à tartiner		Yaourt aro + pain d'épices	
JEUDI	Poulet rôti Carottes au romarin Emmental Pâtisserie du chef		Compote + sablé de Retz		<u>Repas végétarien</u> Houmous et son toast Quiche au fromage blanc Iceberg Fruit frais de saison		<u>L'Angleterre</u> 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 Yaourt au sucre de canne	
VENDREDI	<u>Repas végétarien</u> Pâtes Cari de lentilles Fromage Fruit frais de saison		Colin à la Provençale Boulgour Petit-suisse Fruit frais de saison		Pain + chocolat		<u>Repas végétarien</u> Œuf dur sauce cocktail Tajine légumes & <b>rhubarbe</b> Semoule Fruit frais de saison			
			Yaourt aro + barre Bretonne		Carottes vinaigrette à l'orange Parmentier de poisson Flan au caramel					
			Pain + pâte à tartiner		Sablé + compote					

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 "