

	Du 1 et 5 avril	qualité	Du 8 au 12 avril	qualité	Du 15 au 19 avril	qualité	Du 22 au 26 avril	qualité
<b>LUNDI</b>	<b>Lundi de Pâques</b> 		<b>Repas végétarien</b> Batavia maïs-oignons frits Cari de pois-chiches Semoule Ile flottante	   	<b>Centre de loisirs</b> Céleri rave aux raisins secs Porc Goulasch Petit-pois à la Française Crème au praliné	   	<b>Centre de loisirs</b> Carottes râpées citronnées Sauté de volaille Purée de patates douces Yaourt à la vanille	  
<b>MARDI</b>	Potage de légumes Longe de porc rôti Lentilles cuisinées Yaourt nature sucré	   	Blanquette de veau Petits légumes Emmental Fruit frais de saison	   	Coleslaw Dos de colin aux agrumes Pommes vapeur Poires au chocolat	  	<b>Repas Végétalien</b> Pan con tomate Chili sin carne Boulgour Fruit frais de saison	 
<b>MERCREDI</b>	<b>Repas végétarien</b> Œuf dur mayonnaise Croque au fromage Salade Iceberg Fruit frais de saison	   	Feuille de chêne aux croûtons Lasagnes bolognaises Yaourt aromatisé	  	<b>L'Afrique du Nord</b> Concombres à la menthe Couscous poulet-merguez Et sa semoule Makrout	  	Poisson du jour au chorizo Légumes du marché Plateau de fromages Pâtisserie du chef	   
<b>JEUDI</b>	Poisson du jour sauce curry Brocolis Mimolette Pâtisserie du chef	   	<b>Repas Végétalien</b> Carottes râpées Dhal de lentilles corail Riz basmati Fruit frais de saison	   	<b>Repas végétarien</b> Betteraves aux pommes Omelette au fromage Haricots-verts Fruit frais de saison	  	<b>L'Afrique du Sud</b> Salade à l'ananas Poulet Yassa Riz Banane rôtie	   
<b> VENDREDI</b>	Poulet rôti Frites Coulommiers Fruit frais de saison	   	Calamar à la Basquaise Blé pilaf Brie Compote de pommes	   	Paupiette de veau Gratin de chou-fleur Plateau de fromages Entremets aux spéculoos	   	<b>Repas végétarien</b> Houmous Pizza aux légumes Salade verte Fromage blanc de Nadège Laiterie d'Aillas	   
					Pain + chocolat		Gâteau du chef + lait	
					Pain + fromage		Compote + madeleine	
					Fruit frais + sablé Retz		Pain + pâte à tartiner	
					Fruit frais + Brioche		Comote + madeleine	
					Yaourt aro + pain d'épices		Flan + sablé	
					Beignet aux pommes + lait		Brioche + confiture	

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

Menus validés par Maylis BELANGE - Diététicienne -

Origine des produits:



FAIT MAISON



LABEL ROUGE



FRAIS



Bleu Blanc Cœur



Local



AOP



MSC



HVE

