

	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	Echine rôtie Purée de pommes de terre Coulommiers Fruit frais de saison		Centre de loisirs Lundi de Pâques 		Centre de loisirs Porc à la rhubarbe Semoule Camembert Fruit frais de saison <i>Gâteau du chef + lait</i>		Concombres vinaigrette Calamars à la romaine Blé pilaf Fromage blanc 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		Repas végétarien Salade & graines de courges Tortellonis ricotta-épinards A la tomate Fruit frais de saison		La Louisianne Salade au cheddar Jambalaya (riz, poulet, chorizo, poivrons) Ananas frais		Pizza à la mozzarella Bœuf braisé au caramel Carottes rôties Fruit frais de saison		Repas végétarien Salade d'haricots-rouges Pâtes Sauce au parmesan Fruit frais de saison	
MERCREDI	Poisson du jour Riz au chorizo Mimolette Pêche au sirop <i>Pain + fromage</i>		<i>Brioche + lait</i> Coleslaw aux raisins secs Chipolatas Gratin de chou-fleur Moelleux chocolat-chantilly		<i>Pain + confiture</i> On Brunch ! Œufs brouillés et toast Dips de légumes Jambon blanc Pancakes-sirop d'érable		Taboulé à la menthe Omelette au fromage Haricots-verts Glace		Longe de porc sauce barbecue Lentilles paysannes Brie Salade de fruits frais <i>Yaourt aro + pain d'épices</i>	
JEUDI	Poulet rôti Carottes au romarin Emmental Pâtisserie du chef		Colin à la Provençale Boulgour Petit-suisse Fruit frais de saison <i>Yaourt aro + barre Bretonne</i>		<i>Fruit frais + brioche</i> Repas végétarien Houmous de pois-chiche Quiche au fromage blanc Iceberg Fruit frais de saison		L'Angleterre <i>Iceberg-carottes-oignons frits</i> <i>Saucisse braisée</i> <i>Frites</i> <i>Sauce au cheddar</i> <i>Crumble aux pommes</i>		Salade de riz Poisson du jour au citron Légumes et rhubarbe rôtis Yaourt au sucre de canne	
VENDREDI	Repas végétarien Pâtes Cari de lentilles Fromage Fruit frais de saison		Betteraves à la Grecque Sauté de dinde à l'estragon Printanière de légumes Compotée de rhubarbe <i>Pain + pâte à tartiner</i>		<i>Pain + chocolat</i> Carottes vinaigrette à l'orange Brandade de poisson Flan au caramel <i>Sablé + compote</i>		Repas végétarien Œuf dur sauce cocktail Tajine légumes & rhubarbe Semoule 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



LABEL ROUGE



HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE



Le produit du mois



" La Rhubarbe "