



	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>Lundi de Pâques</u> 				Concombres vinaigrette Calamars à la romaine Blé pilaf Fromage blanc 		Iceberg 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				<i>Bonnes vacances</i> 		Pizza à la mozzarella Sauté de bœuf Carottes persillées Fruit frais de saison		Longe de porc sauce barbecue Lentilles paysannes Edam Fruit frais de saison	
MERCREDI			<i>Bonnes vacances</i> 							
JEUDI	Poulet rôti Carottes au romarin Emmental Pâtisserie du chef				<i>Bonnes vacances</i> 		L'Angleterre Iceberg-carottes-oignons frits Saucisse braisée Frites Sauce au cheddar Crumble aux pommes		Salade de riz Poisson du jour au citron Légumes et rhubarbe rôtis Dessert d'Anniservaire	
VENREDI	 Repas végétarien Penne regate Cari de lentilles Assortiment de fromages Fruit frais de saison		<i>Bonnes vacances</i> 				 Repas végétarien Œuf dur mayonnaise 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

LIBOURNE PRIMEUR



Le produit du mois



" La Rhubarbe "

Origine des produits:

FRAIS



IGP



Bleu Blanc Cœur



AOP



MSC



BIO



FAIT MAISON



HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE

LABEL ROUGE



ALLERGENES

Semaine du 30 Mars au 03 Avril

	MENU	CEREALES GLUTEN	LAIT	ŒUFS	POISSONS	MOLLUSQUES	CRUSTACES	MOUTARDE	LUPIN	ANHYDRIDE ET SULFITES	FRUIT A COQUE	SESAME	CELERI	ARACHIDES	SOJA
LUNDI	Rôti de porc Purée de pommes de terre Coulommiers Fruit frais de saison	x	x x					x	x x x						
MARDI	Tarte fine au pesto Bœuf Mironton Haricots-verts Yaourt nature sucré	x x	x x x	x				x x	x x x x	x					
MERCREDI															
JEUDI	Poulet rôti Carottes au romarin Emmental Pâtisserie du chef	x x	x x x	x				x x	x x x x	x					
VENREDI	Penne regate Cari de lentilles Assortiment de fromages Fruit frais de saison	x	x x					x x	x x						

ALLERGENES

Semaine du 20 au 24 Avril

	MENU	CEREALES GLUTEN	LAIT	ŒUFS	POISSONS	MOLLUSQUES	CRUSTACES	MOUTARDE	LUPIN	ANHYDRIDE ET SULFITES	FRUIT A COQUE	SESAME	CELERI	ARACHIDES	SOJA
LUNDI	Concombres vinaigrette Calamars à la romaine Blé pilaf Fromage blanc	x x x	x x	x	x	x	x	x	x x x	x x x					
MARDI	Pizza à la mozzarella Sauté de bœuf Carottes persillées Fruit frais de saison	x x	x x	x					x x	x x x					
MERCREDI															
JEUDI	Iceberg-carottes-oignons frits Saucisse braisée Frites Sauce au cheddar Crumble aux pommes	x x x x	 x					x	x x x x	x x x x					
VENREDI	Œuf dur mayonnaise Tajine légumes & rhubarbe Semoule Fruit frais de saison	x x x	x	x				x	x x x	x x x	x		x		

Semaine du 27 au 30 Avril

[illegible]