

	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 Echine rôtie 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  <i>Gâteau du chef + lait</i>		Concombres à la crème Calamars à la romaine Blé pilaf Petit cotentin Fromage blanc au coulis		Iceberg croûtons sauce blanche Poulet grillé au thym Purée de légumes Emmental Ile flottante	
MARDI	Tarte fine à la mozzarella Bœuf Mironton Haricots-verts Edam Yaourt nature sucré		<b>Repas végétarien</b> Salade & graines de courges Tortellonis ricotta-épinards A la Napolitaine Fromage Fruit frais de saison  <i>Brioche + lait</i>		 <b>Menu des enfants</b>  <i>Pain + confiture</i>		Pizza Margheritta Bœuf braisé au caramel Carottes Vichy Mimolette Fruit frais de saison		<b>Repas végétarien</b> Salade d'haricots-rouges Coquillettes Sauce fromagère Brie Fruit frais de saison	
MERCREDI	Salade-mais-croustons Poisson du jour Riz au chorizo Mimolette Pêche au sirop  <i>Pain + fromage</i>		Coleslaw aux raisins secs Chipolatas Gratin de chou-fleur Fromage Moelleux chocolat  <i>Compote + sablé de Retz</i>		Radis rose Pâtes A la Bolognaise Coulommiers Yaourt aromatisé  <i>Fruit frais + brioche</i>		Saucisson l'ail Omelette au fromage Haricots-verts Chantailou Eclair  <i>Pain + pâte à tartiner</i>		Betteraves mimosa Longe de porc sauce barbecue Lentilles paysannes Edam Salade de fruits frais  <i>Yaourt aro + pain d'épices</i>	
JEUDI	Petite salade composée Poulet rôti Carottes au romarin Emmental Pâtisserie du chef		Pâté de campagne Colin à la Provençale Boulgour Petit-suisse Fruit frais de saison  <i>Yaourt aro + barre Bretonne</i>		<b>Repas végétarien</b> Céleri rave aux pommes Quiche au fromage blanc Iceberg Fromage Fruit frais de saison  <i>Pain + chocolat</i>		<b>L'Angleterre</b> <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 rôtis Fromage Yaourt au sucre de canne	
VENDREDI	<b>Repas végétarien</b> Potage de légumes Farfalles Cari de lentilles Gouda Fruit frais de saison		Betteraves à la Grecque Sauté de dinde à l'estragon Printanière de légumes Brie Compote de pommes <b>rhubarbe</b>  <i>Pain + pâte à tartiner</i>		Carottes vinaigrette à l'orange Hampe de bœuf émincé Purée céleri-pommes de terre Tome Flan au caramel  <i>Sablé + compote</i>		<b>Repas végétarien</b> Œuf dur sauce cocktail Tajine légumes & <b>rhubarbe</b> Semoule Saint Paulin 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 "