














	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 Rôti de porc Purée de pommes de terre Coulommiers Fruit frais de saison		Lundi de Pâques 		Bonnes vacances		Pizza à la mozzarella Bœuf braisé au caramel Carottes Vichy Mimolette Fruit frais de saison		Batavia-croûtons sauce blanche Poulet grillé au thym Petit-pois aux épices Emmental Ile flottante	
MARDI	Friand au fromage Bœuf Mironton Haricots-verts Edam Yaourt nature sucré		Bonnes vacances		Bonnes vacances		Concombres vinaigrette Calamar à la romaine Blé pilaf Chantailou Fromage blanc		Repas végétarien Salade d'haricots-rouges Pâtes Sauce au parmesan Brie Fruit frais de saison	
JEUDI	Céleri rave aux pommes Poulet rôti Carottes au romarin Emmental Pâtisserie du chef		Bonnes vacances		Bonnes vacances		L'Angleterre <i>Iceberg-carottes-oignons frits</i> <i>Saucisse braisée</i> <i>Pommes sautées</i> <i>Sauce au cheddar</i> <i>Crumble aux pommes</i>		Salade de riz Poisson du jour au citron Légumes et rhubarbe rôtis Fromage Yaourt au sucre de canne	
VENDREDI	Repas végétarien Potage de légumes Pâtes Cari de lentilles Gouda Fruit frais de saison		Bonnes vacances		Bonnes vacances		Repas végétarien Œuf dur sauce cocktail Tajine légumes & rhubarbe 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 "