



	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		<b>Lundi de Pâques</b> 		<b>Bonnes vacances</b>		Haricots-verts vinaigrette Calamars à la romaine Blé pilaf Petit cotentin Fruits au sirop		Iceberg croûtons sauce blanche Mijoté de bœuf Petit-pois aux épices Emmental Ile flottante	
MARDI	Tarte fine au pesto Bœuf Mironton Haricots-plats Chantaillou Yaourt aromatisé		<b>Bonnes vacances</b>		<b>Bonnes vacances</b>		Pizza à la mozzarella Araignée de porc grillée Jeunes carottes Gouda Fruit frais de saison		<b>Repas végétarien</b> Salade d'haricots-rouges Pâtes Sauce au parmesan Brie Fruit frais de saison	
JEUDI	Céleri rave & pommes Poulet rôti Carottes au romarin Emmental Pâtisserie du chef		<b>Bonnes vacances</b>		<b>Bonnes vacances</b>		<b>L'Angleterre</b> <i>Iceberg-carottes-oignons frits</i> <i>Saucisse braisée</i> <i>Pommes rissolées</i> <i>Sauce au cheddar</i> <i>Crumble aux pommes</i>		Salade de riz Poisson du jour au citron Légumes et <b>rhubarbe</b> rôtis Fromage Yaourt au sucre de canne	
VENDREDI	<b>Repas végétarien</b> Velouté de lentilles Pâtes Sauce Napolitaine Fromage Fruit frais de saison		<b>Bonnes vacances</b>		<b>Bonnes vacances</b>		<b>Repas végétarien</b> Œuf dur sauce cocktail Tajine légumes & <b>rhubarbe</b> Semoule Mimolette Fruit frais de saison		<b>1er mai</b> 	

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 "