

	Du 31 mars au 4 Avril	qualité	Du 7 au 11 Avril	qualité	Du 14 au 18 Avril	qualité	Du 21 au 25 Avril	qualité	Du 28 Avril au 2 mai	qualité
LUNDI	Salade de choux aux pommes Rôti de bœuf Macaronis Camembert Glace		Repas végétarien Batavia au maïs Haricots rouges à la mexicaine Riz pilaf Vache Picon Ile flottante	L17 	Concombres ciboulette Echine de porc rôtie Haricots-blancs au thym Gouda Crème dessert		Centre de loisirs <i>C'est pour toi!</i> <i>Bon (lundi de Pâques!)</i>		Centre de loisirs Iceberg-betteraves-croûtons Rôti de veau Haricots-verts à l'ail Saint paulin Crumble aux pommes	
MARDI	Taboulé aux olives Sauté de dinde à la moutarde Haricots-verts Yaourt au lait entier		Tourin à la tomate Blanquette de veau Petits-pois à la Française Petit Réortais Fruit frais de saison		Menu des enfants 		Crêpe à l'emmental Bœuf au caramel Carottes rôties à la coriandre Yaourt aromatisé		Repas végétarien Carottes râpées Dahl de lentilles corail Riz basmati Yaourt au lait entier	
MERCREDI	Repas végétarien Velouté de lentilles Bruschetta au fromage Salade Iceberg Plateau de fromages Fruit frais de saison		Salade coleslaw à l'ananas Saucisse Gratin de chou-fleur Plateau de fromages Entremets		Betteraves à la fête Dos de colin au chorizo Blésotto Plateau de fromages Fruit frais de saison	L17 	Salade Mexicaine Poulet Tex Mex Légumes du marché Edam Pâtisserie du chef		Rillettes de surimi Fricassée de dinde Pommes persillées Tome blanche Fruit frais de saison	
JEUDI	Salade verte raisins-croûtons Poisson du jour sauce citron Epinards à la crème Mimolette Pâtisserie du chef		Tarte fine tomate-mozzarella Poulet rôti Poêlée de butternut au miel Petit-suisse Fruit frais de saison		Repas végétarien Salade mimosa Pennes Sauce aux fèves et parmesan Saint Nectaire Salade de fruits frais		Tzatziki Colombo de poisson Semoule Emmental Fruit frais de saison		1er mai 	
VENDREDI	Carottes râpées au sésame Porc Goulsch Pommes rissolées Coulommiers Fruit frais de saison		Petite salade aux oignons frits Calamar à la Basquaise Boulgour Brie Compote de pommes		Radis rose Paleron de bœuf braisé Purée céleri-pommes de terre Tomme affinée Flan au chocolat	L17 	Repas végétarien Houmous et son toast Pizza aux légumes Salade verte Assortiment de fromages Fromage blanc aux pêches		Salade composée Tortellini à la viande Sauce Napolitaine Assortiment de fromages Fruit frais de saison	L17

Toutes nos viandes sont fraîches et d'origine "France"
Le poisson du jour: poissons frais

Menus validés par Maylis BELANGE - Diététicienne -

Origine des produits:

Bleu Blanc Cœur



FAIT MAISON



LABEL ROUGE



FRAIS



HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE

