

	Du 28 mars au 1er avril	qualité	Du 4 au 8 avril	qualité	Du 11 au 15 avril	qualité	Du 18 au 22 avril	qualité	Du 25 au 29 avril	qualité
LUNDI	Repas végétarien Œuf dur mayonnaise Tortellonis ricotta Sauce tomate Fruit frais de saison		Couscous merguez et ses légumes Petit Suisse Fruit frais de saison		Paleron braisé Purée de pommes de terre Pavé frais Compote		Lundi de Pâques 		Centre de loisirs Crêpe au fromage Rôti de porc Petit-pois à la Française Plateau de fromages Mousse au chocolat	
	Goûter Pain + confiture Lait		Flan + spéculoos		Pain + pâte à tartiner sirop de grenadine			Fruit frais + barre Bretonne		
MARDI	Potage de légumes Chipolatas Lentilles cuisinées Yaourt nature sucré		Betteraves vinaigrette Sauté de bœuf aux olives Coquillettes Crème à la vanille		Repas végétarien Carottes râpées Tortilla Haricots plats Yaourt au lait entier		Duo de crudités Tajine de volaille au citron Semoule dorée Plateau de fromages Ananas au sirop		Repas végétarien Omelette du chef Pommes sautées Batavia Plateau de fromages Salade de fruits frais	
	Goûter Fruit frais + brioche		Fruit frais + barre Bretonne		Fruit frais + brioche		Compote + pain au lait		Yaourt + barre Bretonne	
MERCREDI	Pâté de campagne Poisson du jour aux agrumes Quinoa Plateau de fromages Fruit frais de saison		Coleslaw Quiche Lorraine Salade verte Plateau de fromages Ile flottante		Salade verte aux croutons Poulet sauce BBQ Blé pilaf Plateau de fromages Salade de fruits frais		Soupe tomates-vermicelles Poisson Meunière Gratin de brocolis Plateau de fromages Pâtisserie du chef		Chou blanc aux raisins Escalope viennoise Carottes à la crème Plateau de fromages Crumble aux pommes	
	Goûter Fromage blanc + cigarette russe		Gâteau du chef + jus d'orange		Pain + confiture Lait		Flan + spéculoos		Pain + chocolat noir + Lait	
JEUDI	Poulet rôti Légumes du marché Croûte noire Pâtisserie du chef		Repas végétarien Risotto aux légumes Mimolette Yaourt aromatisé		Concombres à la crème Sauté de porc à l'ananas Jeunes carottes Clafoutis aux poires		Betteraves au chèvre Pates à la bolognaise Et fromage râpé Fruit frais de saison		Concombres vinaigrette Moules marinière Frites Plateau de fromages Yaourt le Péalou	
	Goûter Fruit frais + yaourt aro		Compote + pain au lait		Pain + chocolat Lait		Fromage blanc + cigarette russe		Gâteau du chef + jus d'orange	
VENDREDI	Sauté de veau provençale Boulogour Camembert Fruit frais de saison		Radis en salade Poisson du jour à la coriandre Chou fleur doré Tarte aux pommes		Brandade de poisson aux patates douces Salade verte Fruit frais de saison		Repas végétarien Batavia au maïs Croque au fromage Haricots-verts Plateau de fromages Fromage blanc aux spéculoos		P'tit apéro ! Rougail saucisse Riz Plateau de fromages Fruit frais de saison	
	Goûter Pain + pâte à tartiner sirop de grenadine		Brioche + lait		Pain + pâte à tartiner sirop de fraise		Compote + biscuit		Pain + confiture Lait	

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

Menus validés par Maylis BELANGE - Diététicienne -

ORIGINE DES PRODUITS



FAIT MAISON



FRAIS



Label rouge



RAV

Race à viande