



	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	Escalope de porc Purée de pommes de terre Coulommiers Fruit frais de saison Pain+confiture+lait		Centre de loisirs Lundi de Pâques 		Centre de loisirs Nems Sauté de Porc à l'aigre douce Riz Gouda Fruit frais de saison Pain+confiture+jus de fruits		Concombres vinaigrette Marmite Océane Blé pilaf Fromage blanc sucre de canne Pain+fromage+sirop		Poulet grillé au thym Petit-pois à la Française Emmental Ile flottante Brioche+pâte à tartiner	
MARDI	Tarte fine au pesto Bœuf aux oignons Haricots-verts Yaourt nature sucré Compote+biscuit		Repas végétarien Salade & graines de courges Tortelloni ricotta-épinards A la Napolitaine Vache picon Fruit frais de saison Yaourt+biscuit		Concombres vinaigrette Poulet au romarin Pommes rôtis Chanteneige Flan caramel Chausson aux pommes+lait		Friand au fromage Paleron de bœuf braisé Carottes Vichy Fruit frais de saison Chocolatine+lait		Repas végétarien Cake aux légumes Pennes aux fèves sauce fromagère Fruit frais de saison Fromage blanc+sablé de retz	
MERCREDI	Salade-maïs-croutons Filet de colin sauce chorizo Riz pilaf Mimolette Pêche au sirop Céréales+lait		Coleslaw aux raisins secs Saucisse Gratin de chou-fleur Saint paulin Tarte chocolat Compote+biscuit		Radis rose Lasagnes bolognaise Salade verte Coulommiers Yaourt aromatisé Brioche+chocolat		Duo de saucissons Omelette au fromage Pommes de terre Chantailou Compote Fruit+marbré chocolat		Betteraves vinaigrette Longe de porc Lentilles paysannes Edam Salade de fruits frais Barre bretonne+chocolat	
JEUDI	Poulet rôti Carottes au romarin Emmental Pâtisserie du chef Yaourt+biscuit		Pâté de campagne Colin à la Provençale Boulgour Petit-suisse Fruit frais de saison Pain+pâte à tartiner+sirop		Repas végétarien Houmous et son toast Quiche au fromage Iceberg Saint nectaire Fruit frais de saison Yaourt sucré+biscuit		L'Angleterre Iceberg-carottes-oignons frits Fish and chips Sauce au cheddar Crumble aux pommes Céréales+lait		Filet de colin au citron Riz aux petits légumes Vache qui rit Yaourt au sucré Compote +biscuit	
VENREDI	Repas végétarien Pâtes au parmesan à la Mexicaine Camembert Fruit frais de saison Pain+chocolat+jus de fruits		Betteraves vinaigrette Sauté de dinde à l'estragon Poêlée de légumes Brie Tarte pommes rhubarbe Crème dessert+barre bretonne		Carottes vinaigrette Sauté de bœuf Purée céleri-pommes de terre Tome Eclair chocolat Pain au lait+pâte à tartiner		Repas végétarien Œuf dur mayonnaise Tajine légumes & rhubarbe Semoule Fruit frais de saison Pain+confiture+jus de fruits		1er mai 	

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



LIBOURNE PRIMEUR



les Jardins de La Butée



La Ferme Des Champs de BONZAC



Le produit du mois



" La Rhubarbe "