


















| | 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 |
|----------|---|---|---|---|--|---|---|---------|
| LUNDI | Salade de choux aux pommes Rôti de bœuf Pommes rissolées Camembert Glace |  | Repas végétarien Batavia au maïs Haricots rouges à la mexicaine Riz pilaf Fromage Ile flottante |  | Concombres ciboulette Echine de porc rôtie Haricots-blancs au thym Fromage Crème dessert |  |  | |
| MARDI | Taboulé aux olives Sauté de dinde à la moutarde Haricots-verts Edam Yaourt nature sucré |  | Tourin à la tomate Blanquette de veau Petits-pois à la Française Emmental Fruit frais de saison |  |  Menu des enfants | |  | |
| MERCREDI | | | | | | |  | |
| JEUDI | Salade verte raisins-croustons Colin sauce citron Epinards à la crème Mimolette Crêpes sauce chocolat |  | Tarte fine tomate-mozzarella Poulet rôti Poêlée de butternut au miel Petit-suisse Fruit frais de saison |  | Repas végétarien Salade mimosa Pommes de terre Sauce aux fèves et parmesan Saint Nectaire Salade de fruits frais |  |  | |
| VENDREDI | Carottes râpées au sésame Porc Goulasch Macaronis Coulommiers Fruit frais de saison |  | Petite salade aux oignons frits Calamar à la Basquaise Boullgour Fromage Compote de pommes |  | Radis rose Lasagne à la bolognaise Assortiment de fromages Flan au chocolat |  |  | |

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

Menus validés par Maylis BELANGE - Diététicienne -

Origine des produits:

Bleu Blanc Cœur



BIO



FAIT MAISON



LABEL ROUGE



FRAIS



HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE



IGP



AOP



MSC

