

	Du 1 au 5 avril	qualité	Du 8 au 12 avril	qualité	Du 15 au 19 avril	qualité	Du 22 au 26 avril	qualité
LUNDI	Lundi de Pâques 		Repas végétarien Batavia au maïs Cari de pois-chiches Semoule Vache Picon Ile flottante pain + confiture		Centre de loisirs Concombres vinaigrette Longe de porc Petit-pois au lait de coco Plateau de fromages Crème dessert Pâtisserie du chef		Centre de loisirs Betteraves mimosa Sauté de volaille Purée de patates douces Plateau de fromages Fruit frais de saison pain + confiture	
MARDI	Potage de légumes Porc Goulasch Lentilles cuisinées Edam Yaourt nature sucré pain + fruit		Soupe Alphabet Blanquette de veau Petits légumes Emmental Fruit frais de saison pain + fromage		P'tit apéro Duo de crudités crêpe sauce chocolat pain + fruit		Toast au pesto Bœuf braisé aux olives Carottes Vichy Plateau de fromages Yaourt aromatisé pain + compote	
MERCREDI	Repas végétarien Œuf dur mayonnaise Croque au fromage Salade Iceberg Plateau de fromages Fruit frais de saison pain + pate à tartiner		Crêpe jambon Spaghettis Sauce Carbonara Plateau de fromages Mousse au chocolat pain + chocolat		Repas végétarien Salade mêlée aux pommes Risotto aux fèves et parmesan Plateau de fromages Salade de fruits frais pain + fromage		Céleri rémoulade Poulet sauce BBQ Légumes du marché Plateau de fromages Pâtisserie du chef pain + laitage	
JEUDI	Salade verte aux croutons Poisson du jour sauce curry Brocolis Mimolette Pâtisserie du chef pain + laitage		Tarte fine tomate-mozzarella Sauté de dinde aux épices Haricots-verts Petit-suisse Fruit frais de saison pain + laitage		Coleslaw Pâtes Penne A la Bolognaise Plateau de fromages Entremets pain + confiture		Salade composée Colombo de poisson Boulgour Plateau de fromages Fruit frais de saison pain + pate à tartiner	
VENREDI	Carottes râpées Poulet rôti Pommes rissolées Coulommiers Fruit frais de saison Pâtisserie de la cheffe		Chou blanc aux raisins Filet de poisson à la Basquaise Riz pilaf Plateau de fromages Compote de pommes Pâtisserie du chef		Pâté campagne Paupiette de veau Gratin de chou-fleur Plateau de fromages Fruit frais de saison pain + pate à tartiner		Repas végétarien Houmous Pizza aux légumes Salade verte Plateau de fromages Fromage blanc aux pêches Pâtisserie du chef	

Toutes nos viandes sont fraîches et d'origine "France"

Le poisson du jour: poisson frais

Origine des produits:

Bleu Blanc Cœur



BIO



FAIT MAISON



LABEL ROUGE



FRAIS



HVE



Local



IGP



AOP



MSC



Menus validés par Maylis BELANGE - Diététicienne -