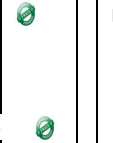
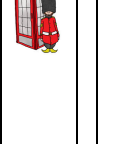




	Du 30 Mars au 3 Avril	qualité	Du 6 au 10 Avril	qualité	Du 13 au 17 Avril	qualité	Du 20 au 24 Avril	qualité	Du 27 Avril au 1 Mai	qualité
LUNDI	Carottes râpées au sésame Rôti de porc Purée de pommes de terre Coulommiers Fruit frais de saison <i>Céréales + lait + raisins secs</i>		Centre de loisirs Lundi de Pâques 		Centre de loisirs Nems Porc à la rhubarbe Riz basmati Gouda Fruit frais de saison <i>Céréales + lait + abricots secs</i>		Concombres vinaigrette Calamars à la romaine Blé pilaf Petit cotentin Fromage blanc sucre de canne <i>Pain + confiture + compote</i>		Iceberg croûtons sauce blanche Poulet grillé au thym Petit-pois au jus Emmental Ile flottante <i>Brioche + fruit frais + lait</i>	
MARDI	Tarte fine au pesto Bœuf Miron-ton Haricots-verts Edam Yaourt nature sucré <i>Pain + fromage + compote</i>		Repas végétarien Salade & graines de courges Tortellonis ricotta-épinards A la Napolitaine Vache Picon Fruit frais de saison <i>Barre Bretonne + lait + amandes</i>		 Menu des enfants <i>Pain + miel + compote</i>		Pizza à la mozzarella Bœuf braisé au caramel Carottes Vichy Mimolette Fruit frais de saison <i>Yaourt nature + brioche + raisins secs</i>		Repas végétarien Salade d'haricots-rouges Pâtes Sauce au parmesan Brie Fruit frais de saison <i>Pain + confiture + yaourt aro</i>	
MERCREDI	Salade-mâis-croustons Poisson du jour Riz au chorizo Mimolette Pêche au sirop <i>Brioche + confiture + lait</i>		Coleslaw aux raisins secs Chipolatas Gratin de chou-fleur Saint Paulin Moelleux chocolat <i>Pain + fromage + fruit frais</i>		Radis rose Lasagnes bolognaise Salade verte Coulommiers Yaourt aromatisé <i>Cake marbré + fruit frais + lait</i>		Saucisson l'ail Omelette au fromage Haricots-verts Chantailou Eclair <i>Pain + chocolat + flan vanille</i>		Betteraves mimosa Longe de porc sauce barbecue Lentilles paysannes Edam Salade de fruits frais <i>Gâteau du chef + lait aromatisé</i>	
JEUDI	Céleri rave & pommes sauce miel Poulet rôti Carottes au romarin Emmental Pâtisserie du chef <i>Fruit + sablé de Retz + flan</i>		Pâté de campagne Colin à la Provençale Boulgour Petit-suisse Fruit frais de saison <i>Crêpes + confiture + yaourt nature</i>		Repas végétarien Houmous et son toast Quiche au fromage blanc Iceberg Saint Nectaire Fruit frais de saison <i>Pain + pâte à tartiner + petit-suisse</i>		L'Angleterre <i>Iceberg-carottes-oignons frits</i> <i>Saucisse braisée</i> <i>Frites</i> <i>Sauce au cheddar</i> <i>Crumble aux pommes</i> <i>Fruit + roulé fraise + lait</i>		Salade de riz Poisson du jour au citron Légumes et rhubarbe rôtis Fromage Yaourt au sucre de canne <i>Pain + miel + compote</i>	
VENREDI	Repas végétarien Potage de légumes Pâtes Cari de lentilles Emmental Fruit frais de saison <i>Pain + chocolat + yaourt aro</i>		Betteraves à la Grecque Sauté de dinde à l'estragon Printanière de légumes Brie Compote de pommes rhubarbe <i>Brioche + chocolat + lait</i>		Carottes vinaigrette à l'orange Hampe de bœuf émincé Purée céleri-pommes de terre Tome Flan au caramel <i>Sablé + fruit frais + lait</i>		Repas végétarien Œuf dur sauce cocktail Tajine légumes & rhubarbe Semoule Mimolette Fruit frais de saison <i>Pain + fromage + compote</i>			

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



LABEL ROUGE



HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE



Le produit du mois



" La Rhubarbe "