

	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 de terres rissolées Camembert Glace		 Repas végétarien Batavia au maïs Haricots rouges à la mexicaine Riz pilaf Vache Picon Ile flottante	L17 	Concombres ciboulette Echine de porc rôtie Haricots-blancs au thym Gouda Crème dessert			
MARDI	Taboulé aux olives Sauté de dinde à la moutarde Haricots-verts Edam Yaourt au lait entier		Tourin à la tomate Blanquette de veau Petits-pois à la Française Petit Réortais Fruit frais de saison		 Menu des enfants			
MERCREDI								
JEUDI	Salade verte raisins-croustons Colin sauce citron Epinards à la crème Mimolette Pâtisserie du chef	L17 	Tarte fine tomate-mozzarella Poulet rôti Poêlée de butternut au miel Petit-suisse Fruit frais de saison		 Repas végétarien Salade mimosa Pennes Sauce aux fèves et parmesan Tomme blanche 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 Boulgour Brie Compote de pommes		Radis rose Paupiette de veau Purée céleri-pommes de terre 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

