



	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		<b>Centre de loisirs</b> <b>Lundi de Pâques</b> 				Concombres vinaigrette Calamars à la romaine Blé pilaf Petit cotentin Compote		Iceberg croûtons sauce blanche Poulet grillé au thym Petit-pois au jus Emmental Ile flottante	
MARDI	Tarte fine au pesto Bœuf Mironton Haricots-verts Edam Yaourt nature sucré				<b>Bonnes vacances</b> 		Pizza à la mozzarella Bœuf braisé au caramel Carottes Vichy Mimolette Fruit frais de saison		<b>Repas végétarien</b> Salade d'haricots-rouges Pâtes Sauce au parmesan Brie Fruit frais de saison	
			<b>Bonnes vacances</b> 							
JEUDI	Céleri rave & pommes sauce miel Poulet rôti Carottes au romarin Chèvre Pâtisserie du chef				<b>Bonnes vacances</b> 		<b>L'Angleterre</b> Iceberg-carottes-oignons frits Saucisse braisée Frites Sauce au cheddar Crumble aux pommes		Salade de riz Filet de colin au citron Légumes et rhubarbe rôtis Fromage Yaourt au sucre de canne	
VENDREDI	<b>Repas végétarien</b> Potage de légumes Boulghour Cari de lentilles Assortiment de fromages Fruit frais de saison		<b>Bonnes vacances</b> 				<b>Repas végétarien</b> Œuf dur sauce cocktail Tajine légumes & rhubarbe Semoule Fromage Fruit frais de saison		<b>1er mai</b> 	

Menus validés par Maylis BELANGE - Diététicienne -

Toutes nos viandes de 1ère catégorie sont fraîches et d'origine "France"  
Le poisson du jour: poisson frais

LIBOURNE PRIMEUR



Le produit du mois



" La Rhubarbe "

Origine des produits:

FRAIS



IGP



Bleu Blanc Cœur



AOP



MSC



BIO



FAIT MAISON



HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE

LABEL ROUGE

