

	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	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 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 Fromage blanc sucre de canne <i>Pain + confiture + compote</i>		Iceberg croûtons sauce blanche Poulet grillé au thym Petit-pois au jus Eclair <i>Brioche + fruit frais + lait</i>	
MARDI	Tarte fine au pesto Bœuf Mironton Haricots-verts Yaourt nature sucré <i>Pain + fromage + compote</i>		Repas végétarien Salade & graines de courges Tortellonis ricotta-épinards A la Napolitaine 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 Fruit frais de saison <i>Yaourt nature + brioche + raisins secs</i>		Repas végétarien Salade d'haricots-rouges Pâtes Sauce au parmesan Fruit frais de saison <i>Pain + confiture + yaourt aro</i>	
MERCREDI	Poisson du jour Riz au chorizo Mimolette Pêche au sirop <i>Brioche + confiture + lait</i>		Coleslaw aux raisins secs Chipolatas Gratin de chou-fleur Moelleux chocolat <i>Pain + fromage + fruit frais</i>		Radis rose Lasagnes bolognaise Salade verte Yaourt aromatisé <i>Cake marbré + fruit frais + lait</i>		 Omelette au fromage Haricots-verts Chantailou Ile flotante <i>Pain + chocolat + flan vanille</i>		Longe de porc sauce barbecue Lentilles paysannes Edam Salade de fruits frais <i>Gâteau du chef + lait aromatisé</i>	
JEUDI	Poulet rôti Carottes au romarin Gouda Pâtisserie du chef <i>Fruit + sablé de Retz + flan</i>		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 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 Yaourt au sucre de canne <i>Pain + miel + compote</i>	
VENREDI	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 Poêlée de légumes Compote de pommes rhubarbe <i>Brioche + chocolat + lait</i>		Carottes vinaigrette à l'orange Hampe de bœuf émincé Purée céleri-pommes de terre Flan au caramel <i>Sablé + fruit frais + lait</i>		Repas végétarien Œuf dur sauce cocktail Tajine légumes & rhubarbe Semoule 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:

FAIS



IGP



Bleu Blanc Cœur



AOP



MSC



BIO



FAIT MAISON



LABEL ROUGE



HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE



Libourne Primeur



Le produit du mois



" La Rhubarbe "

SEMAINE 1

[illegible]

SEMAINE 2

	MENU	CEREALES GLUTEN	CRUSTACES	ŒUF	POISSONS	ARACHIDES CACAHUETTE	SOJA	LAIT LACTOSE	FRUIT A COQUE	PISTACHE, NOIX DE CAJOU PECAN	AMANDE CELERI	MOUTARDE	GRAINE E SESAME	ANHYDRIDE ET SULFITES	LUPIN	MOLLUSQUES
LUNDI	Centre de loisirs Lundi de Pâques															
MARDI	Repas végétarien	x		x		x	x	x	x	x	x	x	x	x		
	Salade & graines de courges	x		x		x	x	x	x	x	x	x	x	x		
	Tortellonis ricotta-épinards	x		x		x	x	x	x	x	x	x	x	x		
	A la Napolitaine	x		x		x	x	x	x	x	x	x	x	x		
	Fruit frais de saison	x		x		x	x	x	x	x	x	x	x	x		
	Barre Bretonne + lait + amandes	x		x		x	x	x	x	x	x	x	x	x		
MERCREDI	Coleslaw aux raisins secs	x		x		x	x	x	x	x	x	x	x	x		
	Chipolatas	x		x		x	x	x	x	x	x	x	x	x		
	Gratin de chou-fleur	x		x		x	x	x	x	x	x	x	x	x		
	Moelleux chocolat	x		x		x	x	x	x	x	x	x	x	x		
	Pain + fromage + fruit frais	x		x		x	x	x	x	x	x	x	x	x		
JEUDI	Colin à la Provençale	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
	Boulgour	x		x		x	x	x	x	x	x	x	x	x		
	Petit-suisse	x		x		x	x	x	x	x	x	x	x	x		
	Fruit frais de saison	x		x		x	x	x	x	x	x	x	x	x		
	Crêpes + confiture + yaourt nature	x		x		x	x	x	x	x	x	x	x	x		
VENDREDI	Betteraves à la Grecque	x		x		x	x	x	x	x	x	x	x	x		
	Sauté de dinde à l'estragon	x		x		x	x	x	x	x	x	x	x	x		
	Poêlée de légumes	x		x		x	x	x	x	x	x	x	x	x		
	Compote de pommes rhubarbe	x		x		x	x	x	x	x	x	x	x	x		
	Brioche + chocolat + lait	x		x		x	x	x	x	x	x	x	x	x		

SEMAINE 3

[illegible]

SEMAINE 4

[illegible]

SEMAINE 1

[illegible]