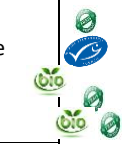


	Du 30 Mars au 3 Avril	qualité	Du 6 au 10 Avril	qualité	Du 13 au 17 Avril	qualité	Du 20 au 24 Avril	qualité	Du 27 Avril au 1 Mai	qualité
LUNDI	Carottes râpées au sésame Rôti de porc Purée de pommes de terre Coulommiers Fruit frais de saison <i>Céréales + lait</i>		Centre de loisirs Lundi de Pâques 		Centre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



HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE

LABEL ROUGE



VG



Le produit du mois



" La Rhubarbe "

ALLERGENES

SEMAINE 1

	MENU	CEREALES GLUTEN	CRUSTACES	ŒUF	POISSONS	ARACHIDES CACAHUETTE	SOJA	LACTOSE LACTIQUE	FRUITS DE MER PISTACHE NOIX DE CAJOU PECAN AMANDE	MOUTARDE	GRAINES SESAME	ANHYDRIDE ET SULFITES	LUPIN	MOLLUSQUES
LUNDI	Carottes râpées au sésame Rôti de porc Purée de pommes de terre Coulommiers Fruit frais de saison							X X		X	X	X		
MARDI	Tarte fine au pesto Bœuf Mironton Haricots-verts Edam Yaourt nature sucré	X		X		X		X X	X	X				
MERCREDI	Salade-maïs-croutons Poisson du jour Riz au chorizo Mimolette Pêche au sirop	X		X	X		X		X	X	X			
JEUDI	Céleri rave & pommes sauce miel Poulet rôti Carottes au romarin Emmental Pâtisserie du chef	X		X				X X	X	X	X			
VENREDI	Potage de légumes Pâtes Cari de lentilles Gouda Fruit frais de saison	X				X	X	X						

ALLERGENES

SEMAINE 2

	MENU	CEREALS GLUTEN	CRUSTACES	ŒUF	POISSONS	ARACHIDES CACAHUETTE	SOJA	LACTOSE LAITIERS	FRUITS DE MER	PISTACHE NOIX DE CAJOU	PECAN CELANO	AMANDE	MOUTARDE	GRANNE SESAME	ANHYDRIDE ET SULFITES	LUPIN	MOLLUSQUES
LUNDI																	
MARDI	Salade & graines de courges Tortellonis ricotta-épinards A la Napolitaine Vache Picon Fruit frais de saison	X						X X X		X		X	X				
MERCREDI	Coleslaw aux raisins secs Chipolatas Gratin de chou-fleur Saint Paulin Tarte au chocolat	X		X				X X X				X	X				
JEUDI	Pâté de campagne Colin à la Provençale Boulgour Petit-suisse Fruit frais de saison	X X		X	X			X X									
VENREDI	Betteraves à la Grecque Sauté de dinde à l'estragon Printanière de légumes Brie Compote de pommes rhubarbe	X						X X X				X	X				

ALLERGENES

SEMAINE 3

	MENU	CEREALES GLUTEN	CRUSTACES	ŒUF	POISSONS	ARACHIDES CACAHUETTE	SOJA	LACTOSE LAITIAGES	FRUITS DE MER PÊCHERIE	NOIX PISTACHE NOIX DE CAJOU PECAN AMANDE	MOUTARDE	GRAINES SESAME	ANHYDRIDE ET SULFITES	LUPIN	MOLLUSQUES
LUNDI	Nems Porc à la rhubarbe Riz basmati Gouda Fruit frais de saison		X			X	X					X			
MARDI	<u>MENU DES ENFANTS</u>														
MERCREDI	Radis rose Lasagnes bolognaise Salade verte Coulommiers Yaourt aromatisé	X		X				X X X			X		X		
JEUDI	Houmous et son toast Quiche au fromage blanc Iceberg Saint Nectaire Fruit frais de saison	X X		X			X	X X			X	X X			
VENREDI	Carottes vinaigrette à l'orange Hampe de bœuf émincé Purée céleri-pommes de terre Tome Flan au caramel	X		X				X X X		X	X		X		

ALLERGENES

SEMAINE 4

	MENU	CEREALS GLUTEN	CRUSTACES	ŒUF	POISSONS	ARACHIDES CACAHUETTE	SOJA	LACTOSE LAITIAGES	FRUITS DE MER PÊCHERIE	NOIX PISTACHE NOIX DE CAJOU	PEANUT CEREAUX	AMANDE	MOUTARDE	GRAINES SESAME	ANHYDRIDE ET SULFATES	LUPIN	MOLLUSQUES
LUNDI	Concombres vinaigrette Calamars à la romaine Blé pilaf Petit cotentin Fromage blanc vanillé	X X	X	X	X	X		X X				X		X			
MARDI	Pizza à la mozzarella Bœuf braisé au caramel Carottes Vichy Mimolette Fruit frais de saison	X					X	X X									
MERCREDI	Saucisson l'ail Omelette au fromage Haricots-verts Chantaillou Riz au lait	X		X X				X X X X									
JEUDI	Iceberg-carottes-oignons frits Saucisse braisée Pommes sautées Sauce cheddar Crumble aux pommes	X X		X		X		X X		X		X		X			
VENREDI	Œuf dur sauce cocktail Tajine de légumes & rhubarbe Semoule Saint Paulin Fruit frais de saison	X		X			X	X				X		X			

SEMAINE 5

[illegible]