

	Du 1 au 5 avril	qualité	Du 8 au 12 avril	qualité	Du 15 au 19 avril	qualité	Du 22 au 26 avril	qualité
LUNDI	Lundi de Pâques 		Repas végétarien Batavia au maïs Cari de pois-chiches Semoule Vache Picon Ile flottante	   	Bonnes Vacances		Bonnes Vacances	
MARDI	Potage de légumes Longe de porc Lentilles cuisinées Edam Crème dessert	   	Soupe Alphabet Blanquette de veau Poêlée de légumes Emmental Fruit frais de saison	   	Bonnes Vacances		Bonnes Vacances	
MERCREDI	Cœuf dur mayonnaise Croque au fromage Salade Iceberg Plateau de fromages Fruit frais de saison Biscuit + Compote Sirop	    	Chou blanc aux raisins Spaghettis Sauce Carbonara Plateau de fromages Mousse au chocolat Pain + Fromage Jus de fruits	   	Bonnes Vacances		Bonnes Vacances	
JEUDI	Salade verte aux croutons Poisson du jour sauce curry Carottes vichy Mimolette Assortiment de pâtisseries	   	Toast au cheddar Sauté de dinde aux épices Haricots-verts Petit-suisse Fruit frais de saison	   	Bonnes Vacances		Bonnes Vacances	
 VENDREDI	Macédoine mayonnaise Poulet rôti Pommes rissolées Coulommiers Fruit frais de saison	   	Betteraves vinaigrette Colin à la Basquaise Riz pilaf Plateau de fromages Compote de pommes	    	Bonnes Vacances		Bonnes Vacances	

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



HVE



Local



IGP



AOP



MSC

