

MENU DU 31 MARS AU 2 MAI 2025

	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	Du 28 Avril au 2 mai	qualité
LUNDI	Salade de choux aux pommes Rôti de bœuf Macaronis Camembert Glace à la vanille		Repas végétarien Batavia au maïs Haricots rouges à la mexicaine Riz pilaf Vache Picon Ile flottante		Concombres ciboulette Echine de porc rôtie Haricots-blancs au thym Gouda Crème au praliné		Centre de loisirs C'est pour toi! Bon lundi de Pâques!		Centre de loisirs Iceberg-betteraves-croûtons Steak haché Haricots-verts à l'ail Plateau de fromages Crumble aux pommes	
MARDI	Taboulé aux olives Sauté de dinde à la moutarde Haricots-verts Edam Yaourt nature sucré		Tourin à la tomate Blanquette de veau Petits-pois à la Française Emmental Fruit frais de saison		 Menu des enfants		Crêpe à l'emmental Bœuf au caramel Carottes rôties à la coriandre Plateau de fromages Yaourt aromatisé Compote + biscuit		Repas végétarien Carottes râpées Dahl de lentilles corail Riz pilaf Plateau de fromages Liégeois	
MERCREDI	Repas végétarien Velouté de lentilles Bruschetta au fromage Salade Iceberg Plateau de fromages Fruit frais de saison		Salade coleslaw à l'ananas Chipolatas Gratin de chou-fleur Plateau de fromages Entremets		Betteraves à la fête Dos de colin au chorizo Blésotto Plateau de fromages Fruit frais de saison		Salade Mexicaine Poulet Tex Mex Légumes du marché Plateau de fromages Pâtisserie du chef		Rillettes de surimi Fricassée de dinde Pommes persillées Plateau de fromages Fruit frais de saison	
	Pain + pâte à tartiner		Barre Bretonne + compote		Yaourt nature + brioche		Banane + pain d'épices		Pain + pâte à tartiner	
JEUDI	Salade mêlée aux croûtons Poisson du jour sauce citron Epinards à la crème Mimolette Pâtisserie du chef		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 Saint Nectaire Fruit frais de saison		Concombres à la menthe Colombo de poisson Semoule Plateau de fromages Fruit frais de saison		1er mai 	
VENDREDI	Carottes râpées au sésame Porc Goulasch Pommes rissolées 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 Tome Flan au chocolat		Repas végétarien Houmous et son toast Pizza aux légumes Salade verte Plateau de fromages Fromage blanc aux pêches Pain + chocolat		Beignet choco + lait	
									Salade composée Tortellini à la viande Sauce Napolitaine et son rapé Fruit frais de saison Brioche + confiture	

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

Menus validés par Mavlis BELANGE - Diététicienne -

Origine des produits:

Bleu Blanc Cœur

BIO

FAIT MAISON

LABEL ROUGE

FRAIS

HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE

