

	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	Rôti de bœuf Macaronis Camembert Glace à la vanille		Repas végétarien Batavia au maïs Haricots rouges à la mexicaine Riz pilaf Ile flottante		Concombres ciboulette Echine de porc rôtie Haricots-blancs au thym Crème au praliné		Centre de loisirs C'est pour toi! Bon (lundi de Pâques!)		Centre de loisirs 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 Yaourt nature sucré		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 Yaourt aromatisé		Repas végétarien Carottes râpées Dahl de lentilles corail Riz pilaf Liégeois	
MERCREDI	Repas végétarien Velouté de lentilles Bruschetta au fromage Salade iceberg Fruit frais de saison		Salade coleslaw à l'ananas Chipolatas Gratin de chou-fleur Entremets		Dos de colin au chorizo Blésotto Plateau de fromages Fruit frais de saison		Compote + biscuit		Pain + pâte à tartiner	
	Pain + pâte à tartiner		Barre Bretonne + compote		Yaourt nature + Madeleine		Poulet Tex Mex Légumes du marché Plateau de fromages Pâtisserie du chef		Fricassée de dinde Pommes persillées Plateau de fromages Fruit frais de saison	
JEUDI	Poisson du jour sauce citron Epinards à la crème Mimolette Pâtisserie du chef		Tarte fine tomate-mozzarella Poulet rôti Poêlée de butternut au miel Fruit frais de saison		Repas végétarien Salade mimosa Pennes Sauce aux fèves et parmesan Fruits frais de saison		Banane + pain d'épices			
							Colombo de poisson Semoule Plateau de fromages Fruit frais de saison			
							Céréales + lait			
VENREDI	Porc Goulasch Pommes rissolées Coulommiers Fruit frais de saison		Calamar à la Basquaise Boulgour Brie Compote de pommes		Radis rose Paupiette de veau Purée céleri-pommes de terre Flan au chocolat		Repas végétarien Houmous et son toast Pizza aux légumes Salade verte Fromage blanc aux pêches		Salade composée Tortellini à la viande Sauce Napolitaine Fruit frais de saison	
							Pain + chocolat		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



IGP



AOP



MSC

