

	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 Pâte semie-complète Camembert Glace à la vanille		Batavia au maïs Haricots rouges à la mexicaine Riz pilaf Cantal Ile flottante		Concombres ciboulette Echine de porc rôtie Haricots-blancs au thym Gouda Crème au praliné		<i>Centre de loisirs</i>  C'est pour toi Bon (lundi de Pâques!)		<i>Centre de loisirs</i> Iceberg-betteraves-croûtons Fricadelle de mouton Haricots-verts à l'ail Saint Nectaire Crumble aux pommes	
	<i>Compote + Madeleine</i>		<i>Banane + cake au chocolat</i>		<i>Pain + pâte à tartiner</i>				<i>Pain + confiture</i>	
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		 <i>Menu des enfants</i>		Toast chèvre-miel Bœuf au caramel Carottes rôties à la coriandre Fripons Yaourt aromatisé		Carottes râpées Dahl de lentilles corail Riz basmati Brie Liégeois	
	<i>Brioche + confiture</i>		<i>Barre Bretonne + lait</i>				<i>Fruit frais + cake marbré</i>		<i>Banane + cake au chocolat</i>	
MERCREDI	Salade de lentilles Bruschetta au fromage Salade Iceberg Vache picon Fruit frais de saison		Salade coleslaw à l'ananas Chipolatas Gratin de chou-fleur Camembert Mousse au chocolat		Betteraves à la féta Dos de colin au chorizo Blésotto Edam Fruit frais de saison		Salade Mexicaine Poulet Tex Mex Légumes du marché Coulommiers Pâtisserie du chef		Rillettes de surimi Fricassée de dinde Pommes persillées Plateau de fromages Fruit frais de saison	
	<i>Pain + chocolat noir</i>		<i>Gâteau du chef + graines</i>		<i>Gâteau du chef + lait</i>		<i>Compote + Madeleine</i>		<i>Céréales + lait</i>	
JEUDI	Carottes râpées au sésame Porc Goulsch Pommes rissolées Coulommiers Fruit frais de saison		Taboulé à la menthe Poulet rôti Poêlée de butternut au miel Ortolan Fruit frais de saison		Salade mimosa Pennes Sauce aux fèves et parmesan Saint Nectaire Salade de fruits frais		Tzatziki Colombo de poisson Semoule Bûche lait mélange Fruit frais de saison			
	<i>Gâteau du chef + lait</i>		<i>Céréales + lait</i>		<i>Yaourt nature + roulé fraise</i>		<i>Gâteau du chef + lait</i>			
VENDREDI	Salade verte raisins-croustons Poisson du jour sauce citron Epinards à la crème Gouda Pâtisserie du chef		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		Houmous et son toast Pizza aux légumes Salade verte Plateau de fromages Fromage blanc aux pêches		Salade composée Tortellonis à la viande Sauce Napolitaine et son rapé Fruit frais de saison	
	<i>Pain + chocolat noir</i>		<i>Cake marbré + flan</i>		<i>Brioche + confiture</i>		<i>Pain + miel</i>		<i>Yaourt + brioche</i>	

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



HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE



REPAS VEGETARIEN



ALLERGENES

SEMAINE 1

	MENU	CEREALES GLUTEN	CRUSTACES	ŒUF	POISSONS	ARACHIDES CACAHUETTE	SOJA	LAIT LACTOSE EBULLA BOULLE	PISTACHE DE NOIX	PECAN AMANDE CELERI	MOUTARDE	GRAINE E SESAME	ANHYDRIDE ET SULFITES	LUPIN	MOLLUSQUES
LUNDI	Salade de choux aux pommes Rôti de bœuf Macaronis Camembert Glace à la vanille	X						X			X				
MARDI	Taboulé aux olives Sauté de dinde à la moutarde Haricots-verts Edam Yaourt nature sucré	X									X				
MERCREDI	Salade de lentilles Bruschetta au fromage Salade Iceberg Plateau de fromages Fruit frais de saison	X						X			X				
JEUDI	Salade verte raisins-croustons Porc Goulasch Epinards à la crème Mimolette Pâtisserie du chef	X			X						X				
VENDREDI	Carottes râpées au sésame Porc Goulasch Pommes rissolées Coulommiers Fruit frais de saison							X			X				

ALLERGENES

SEMAINE 2

	MENU	CEREALES GLUTEN	CRUSTACES	ŒUF	POISSONS	ARACHIDES CACAHUETTE	SOJA	LAIT LACTOSE EBULLA COOLIE	PISTACHE DE CAJOU	PECAN AMANDE CELERI	MOUTARDE	GRAINE E SESAME	ANHYDRIDE ET SULFITES	LUPIN	MOLLUSQUES
LUNDI	Batavia au maïs Haricots rouges à la mexicaine Riz pilaf Vache Picon Ile flottante	X		X				X X			X				
MARDI	Tourin à la tomate Blanquette de veau Petits-pois à la Française Emmental Fruit frais de saison							X X							
MERCREDI	Salade coleslaw à l'ananas Chipolatas Gratin de chou-fleur Plateau de fromages Crème au praliné	X		X X				X X X		X					
JEUDI	Tarte fine tomate-mozzarella Poulet rôti Poêlée de butternut au miel Petit-suisse Fruit frais de saison	X						X X		X					
VENDREDI	Petite salade aux oignons frits Calamar à la Basquaise Boulgour Brie Compote de pommes	X X	X		X			X							X

ALLERGENES

SEMAINE 3

	MENU	CEREALES GLUTEN	CRUSTACES	ŒUF	POISSONS	ARACHIDES CACAHUETTE	SOJA	LAIT LACTOSE FRUIT À COQUE	PISTACHE DE NOIX	PECAN AMANDE CELERI	MOUTARDE	GRAINE E SESAME	ANHYDRIDE ET SULFITES	LUPIN	MOLLUSQUES
LUNDI	Concombres ciboulette Echine de porc rôtie Haricots-blancs au thym Gouda Crème au praliné	X	X					X X X			X				
MARDI	Menu des enfants														
MERCREDI	Betteraves à la féta Dos de colin au chorizo Blé pilaf Plateau de fromages Fruit frais de saison	X			X			X X			X				
JEUDI	Salade mimosa Pennes Sauce aux fèves et parmesan Saint Nectaire	X		X				X X			X				
VENDREDI	Radis rose Paupiette de veau Purée céleri-pommes de terre Tome Flan au chocolat	X		X				X X X							

ALLERGENES

SEMAINE 4

	MENU	CEREALES GLUTEN	CRUSTACES	ŒUF	POISSONS	ARACHIDES CACAHUETTE	SOJA	LAIT LACTOSE FRUIT A COQUE	PISTACHE DE NOIX	PECAN AMANDE CELERI	MOUTARDE	GRAINE E SESAME	ANHYDRIDE ET SULFITES	LUPIN	MOLLUSQUES
LUNDI	Lundi de Pâques														
MARDI	Macédoine au thon Quiche Lorraine Iceberg Plateau de fromages Yaourt aromatisé	X				X	X								
MERCREDI	Salade Mexicaine Poulet Tex Mex Légumes du marché Plateau de fromages Pâtisserie du chef	X		X			X			X					
JEUDI	Tzatziki Colombo de poisson Semoule Plateau de fromages Fruit frais de saison	X			X		X								
VENDREDI	Houmous et son toast Pizza aux légumes Salade verte Plateau de fromages Fromage blanc aux pêches	X X					X X X			X	X				

ALLERGENES

SEMAINE 4

	MENU	CEREALES GLUTEN	CRUSTACES	ŒUF	POISSONS	ARACHIDES CACAHUETTE	SOJA	LAIT LACTOSE FRUIT À COQUE	PISTACHE NOIX DE CAJOU	PECAN AMANDE CELERI	MOUTARDE	GRAINE E SESAME	ANHYDRIDE ET SULFITES	LUPIN	MOLLUSQUES
LUNDI	Iceberg-betteraves-croûtons Fricadelle de mouton Haricots-verts à l'ail Plateau de fromages Crumble aux pommes	X		X				X			X				
MARDI	Carottes râpées Dahl de lentilles corail Riz basmati Plateau de fromages Liégeois										X				
MERCREDI	Rillettes de surimi Fricassée de dinde Pommes persillées Plateau de fromages Fruit frais de saison		X	X	X			X							
JEUDI	1er mai														
VENDREDI	Salade composée Tortellonis à la viande Sauce Napolitaine et son rapé Fruit frais de saison	X						X			X				