

	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 pain + chocolat		Centre de Jolais Lundi de Pâques 		Centre de Jolais Nems Porc à la rhubarbe Riz basmati Gouda Fruit frais de saison pain + fromage		Concombres vinaigrette Calamars à la romaine Ble pilaf Petit cotentin Fromage blanc, sucre de canne pain + pâte de fruit		Iceberg croûtons sauce blanche Poulet grillé au thym Petit pois au jus Emmental Ile flottante pain + fruit	
MARDI	Tarte fine au pesto Bœuf Mironton Haricots-verts Edam Yaourt nature sucré pain + laitage		Repas végétarien Salade & graines de courges Tortelloni ricotta-épinards A la Napolitaine Vache Picon Fruit frais de saison pain + confiture		 Menu des enfants pain + compote		Pizza à la mozzarella Bœuf braisé au caramel Carottes Vichy Emmental Fruit frais de saison pain + confiture		Repas végétarien Salade d'haricots-rouges Pâtes Sauce au parmesan Brie Fruit frais de saison pain + laitage	
MERCREDI	Salade-mais-croustons Poisson du jour Riz au chorizo Mimolette Pêche au sirop pain + pâte à tartiner		Coleslaw aux raisins secs Chipolatas Gratin de chou-fleur Saint Paulin Moelleux chocolat pain + fruit		Radis rose Lasagnes bolognaise Salade verte Coulommiers Yaourt aromatisé Pâtisserie du chef		Saucisson l'ail Omelette au fromage Haricots-verts Chantailou Eclair pain + fruit		Betteraves mimosa Longe de porc sauce barbecue Lentilles paysannes Edam Salade de fruits frais pain + confiture	
JEUDI	Céleri rave & pommes sauce miel Poulet rôti Carottes au romarin Emmental Pâtisserie du chef pain + compote		Pâté de campagne Colin à la Provençale Boulgour Petit-suisse Fruit frais de saison Pâtisserie du chef		Repas végétarien Houmous et son toast Quiche au fromage blanc Iceberg Saint Neaire Fruit frais de saison pain + fruit		L'Angletier Iceberg-carottes-digons frits Saucisse broyée Frites Sauce au cheddar Crumble aux pommes pain + chocolat		Salade de riz Poisson du jour au citron Légumes et rhubarbe rôtis Fromage Yaourt au sucre de canne pain + pâte à tartiner	
VENREDI	Repas végétarien Potage de légumes Pâtes Cari de lentilles Mimolette Fruit frais de saison Pâtisserie du chef		Betteraves à la Grecque Sauté de dinde à l'estragon Printanière de légumes Brie Compote de pommes rhubarbe pain + pâte à tartiner		Carottes vinaigrette à l'orange Hampe de bœuf émincé Purée céleri-pommes de terre Tome Flan au caramel		Repas végétarien Œuf dur sauce cocktail Tajine légumes & rhubarbe Semoule Mimolette Fruit frais de saison Pâtisserie du chef			

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

HGP

Bleu Blanc Cœur

AOP

BIO

MSC

BIO

FAIT MAISON

HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE

LABEL ROUGE

HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE

Libonne Primer



Le produit du mois



"La Rhubarbe"