

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Période du 30 mars au 5 avril	Poulet émincé bio crétoise Haricots verts bio persillés Purée de pommes de terre BIO Camembert bio Orange BIO	Concombre et maïs vinaigrette Rôti de bœuf sauce aux 4 épices Semoule Légumes couscous Petit suisse sucré	Salade de mâche et betteraves Pennes sauce coco haricots tomate Fromage blanc et sucre	Rôti de veau au jus Frites Petit louis Kiwi bio	Laitue Iceberg Colin pané frais et citron Epinards hachés béchamel Biscuit roulé au citron et fraise Sauce salade à l'ananas salade verte et cœur de palmier
Période du 6 avril au 12 avril VACANCES	Radis et beurre Bœuf sauté grand mère Semoule Petits pois très fins Petit suisse aux fruits	Cordon bleu Courgettes saveur du jardin Penne Brie Banane	Endives aux pommes Omelette Riz à la tomate Jardinière de légumes Yaourt aromatisé fraise Bio	Sauté de veau au paprika Carottes à la ciboulette Haricots blancs (maison) Gouda Fruit de saison	Colin poêlé Purée de pommes de terre Julienne de légumes(brocolis, haricots mungo, carottes) Cake à la vanille maison
Période du 13 avril au 19 avril VACANCES		Lasagnes au saumon Tartare ail et fines herbes Poires locales	Friand au fromage Poulet émincé à l'ancienne (sauce :champignon,ail,carotte,oignon, poireaux) Chou-fleur béchamel Coquillettes Pommes Rovaies Galas locales	Salade & croûton vinaigrette des Antilles (ananas, jus pamplemousse, moutarde) Pané de blé fromage et épinard Purée de pommes de terre Haricots beurre Yaourt aromatisé vanille Bio	Œufs au nid sur salade et Dés de féta boulettes d'agneau printanière Pommes noisettes Gâteau au chocolat Œuf pastel
Période du 20 avril au 26 avril	Carottes râpées BIO au citron Axa de bœuf Bio Riz bio créole Poêlée de légumes bio:carottes,haricots verts, chou-fleur Petit suisse aux fruits bio	Tortellini Ricotta e Spinaci à la tomate Emmental Orange	Radis et beurre Colin sauce brésilienne Epinards hachés béchamel Pommes lamelles vapeur Yaourt nature sucré	Rôti de veau au jus Petits pois très fins Purée de pommes de terre Fromage fondu Président Fruit de saison	Concombre bio vinaigrette et Dés de féta Navarin d'agneau Courgettes Farfalles Biscuit roulé au citron et abricot
Période du 27 avril au 3 mai	Croq veggio tomate Coudes Haricots beurres persillés Saint Paulin Poires locales	Salade coleslaw Bœuf sauté au curry Frites Yaourt aromatisé fraise Bio	Concombre en salade Filet de hoki pané et citron Choux romanesco Riz pilaf Fromage blanc et sucre	Salade croquante (chou blanc râpé, carottes jaune, yaourt nature, moutarde) et Dés de Brebis Saucisse de Toulouse* Lentilles au jus Jeunes carottes persillées Gâteau amande pomme tatin chocolat blanc	