



	Lundi	"Pêcheur - Cueilleur"	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 01 au 05 Avril	Salade Marco polo Estouffade de bœuf Carottes vapeur Camembert Poire	Le yam-yam Colin sauce aux herbes Quinoa Pavé frais Pomme	Tomates mozzarella Brandade de poisson Entremets vanille Beignet chocolat	Pâté de campagne Filet de dinde au jus Tagliatelles au fromage Clémentine	Segments de pamplemousse Nuggets de poulet Frites Fromage frais aux fruits
Goûters	Pain d'épices/lait	Yaourt/fruit	Pain/chocolat	Compote/gâteau	Marbré chocolat
Semaine du 08 au 12 Avril (ALSH)	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Betteraves - Mais Blanquette de veau Purée de chou-fleur Six de Savoie Kiwi	Taboulé Côtes de porc moutarde Haricots verts Emmental Banane	Salade de crudité Colin meunière Champignons persillés Tiramisu	Céleri rémoulade Omelette au fromage Ratatouille Yaourt aromatisé Clémentine	Pizza bœuf-fromage Salade verte Riz au lait vanillé
Goûters	Yaourt/fruit	Pain/confiture	Gâteau/yaourt	Pain/fromage	Compote/gâteau
Semaine du 15 au 19 Avril (ALSH)	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Terrine de légumes Rosbeef Flageolet Le petit moulé Orange	Julienne d'endives au jambon Colin Nantua Semoule Babybel Crème dessert vanille	Carottes vinaigrette Spaghettis bolognaise Yaourt aux fruits Poire williams	Salade composée Sauté de porc au curry Riz tricolore Brie Banane	Crêpe emmental Pilons de poulets Julienne de légumes Salade de fruits
Goûters	Quatre-quarts	Pain/fromage	Gâteau/yaourt	Pain/confiture	Gâteau/compote
Semaine du 22 au 26 Avril	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	JOUR FÉRIÉ	Salade auvergnate Steak haché Frites Clémentine	Duo de choux aux pommes Navarin d'agneau Petits-pois carottes Yaourt au lait entier	Concombres vinaigrette Boudin blanc au camembert Epinards à la crème Cantadou Salade de fruits de saison	Croissant au jambon Salade verte Cotentin Poire
Goûters		Gâteau au yaourt	Pain/fromage	Compote/yaourt	Moelleux au citron



Produit BIO  
Produit local  
Viande Française  
Fait maison  
Repas à thème

### INFORMATIONS :

- \* Le restaurant municipal se réserve la possibilité de modifier les menus en fonction des arrivages et des contraintes du marché, tout en respectant l'équilibre alimentaire sur le mois.
- \* Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou des intolérances.
- \* Menus validés par une diététicienne.



Pour toutes informations, merci de vous rapprocher du gestionnaire.

T. BOISTARD