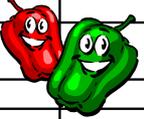


Lundi 03 Avril 2017	Mardi 04 Avril 2017	Mercredi 05 Avril 2017	Jeudi 06 Avril 2017	Vendredi 07 Avril 2017
Sauté de veau forestière Ratatouille / Riz Tourtain Fruit de saison BIO* 	Concombre et radis vinaigrette  Aiguillette de poulet façon orloff Pommes smile Yaourt nature BIO 	Rôti de bœuf français froid + mayonnaise maison  Haricots verts jus de légumes ail et persil / Pommes à l'anglaise Yaourt aromatisé Fruit de saison*	MENU PLAISIR Couscous maison  (merguez / pilon de poulet)  Cantafrais Fruit de saison*	Salade de tomate Dos de colin pané et citron  Purée de betteraves et pomme de terre maison Crème dessert chocolat
Jus de fruits / Petit suisse aromatisé / Madeleine 	Fruit / Pain / Confiture de fraises	Compote / Pain au lait / Barre de chocolat	Jus de fruits / Yaourt nature / Palmiers 	Fruit / Lait / Moelleux au chocolat
Lundi 10 Avril 2017	Mardi 11 Avril 2017	Mercredi 12 Avril 2017	Jeudi 13 Avril 2017	Vendredi 14 Avril 2017
Cuisse de poulet rôti jus au thym  Purée Saint Germain maison Le vosgien Fruit de saison* 	Estouffade de porc sauce diable S/P Emincé de poulet sauce diable Brocolis à la crème / Pommes lyonnaise Les fripons Barre marbrée et crème anglaise 	Boulettes de saumon sauce aurore  Tian de légumes  (courgettes, tomate, pomme de terre et oignons) Fromage blanc nature Fruit de saison* 	MENU PLAISIR Salade mélangée  Tortis à la bolognaise  Flan au chocolat BIO 	Carottes râpées  Haché de colin sauce curry Semoule BIO aux deux pois  1/2 poire sauce chocolat
Jus de fruits / Yaourt nature / Fourré à la fraise	Fruit / Pain / Gelée de groseille	Compote / Lait / Céréales 	Fruit / Lait / Brownies	Fruit / Pain / Pâte à tartiner
Lundi 17 Avril 2017	Mardi 18 Avril 2017	Mercredi 19 Avril 2017	Jeudi 20 Avril 2017	Vendredi 21 Avril 2017
FERIE : LUNDI DE PÂQUES	Ravioles au poulet barbecue sauce tex mex (haricots rouges, maïs, poivrons, paprika et cannelle) Fraidou Tartare ail et fines herbes Fruit de saison BIO* 	Salade strasbourgeoise  Paupiette de veau provençale Haricots beurre au jus Fromage frais fruité BIO 	Médaille de pintade au jus Gratin de légumes Mini Chavrou Pâtisserie	 Tomate et mozzarella  Dos de colin provençale  Gratin dauphinois  Chocolat liégeois Liégeois vanille
	Compote / Lait / Gaufre	Jus de fruits / Pain / Barre de chocolat	Fruit / Pain / Confiture d'abricots 	Fruit / Croissant
Lundi 24 Avril 2017	Mardi 25 Avril 2017	Mercredi 26 Avril 2017	Jeudi 27 Avril 2017	Vendredi 28 Avril 2017
Céleri sauce cocktail Escalope de poulet parfumée Pommes rissolées Flan nappé caramel BIO  Flan chocolat 	Tranche de bœuf français braisé à la tomate Carottes BIO au bouillon de légumes / Riz pilaf Coulommiers Brie Fruit de saison* Fruit de saison*	Poitrine de veau farcie au jus  Purée d'épinards maison  Buchette au lait de mélange Fruit de saison*	MENU PLAISIR Cœur de scarole  Lasagne bolognaise  Fromage blanc nature	Salade de riz niçoise  Salade du roi pelé Colin côte d'opale Beignets de chou-fleur Yaourt aux fruits mixés
Fruit / Lait / Moelleux nature	Jus de fruits / Pain / Pâte à tartiner	Compote / Petit suisse aromatisé / Marbré	Fruit / Lait / Céréales	Fruit / Pain / Crème de marrons

* Produit de Saison

Le premier choix correspond aux enfants de maternelle

Sous réserve de modifications dues à l'approvisionnement



Recette traditionnelle comme à la maison



Produit nouveau