



Semaine du 5 au 9 avril

Semaine du 12 au 16 avril

| lundi | mardi | Mercredi (accueil de loisirs) | jeudi | vendredi |
|-------|-----------------------|----------------------------------|--|-------------------|
| | Betterave vinaigrette | Céleri rémoulade | Macédoine de légumes | Carottes râpées |
| férié | Galopin de veau | Chili de légumes et son riz | Le choix du boucher | Gratin de poisson |
| | Pommes frites | | Fricassée de pomme de terre et chou vert | |
| | Fruit de saison | Yaourt bio ou local | Fromage Fruit de saison | Compote de fruit |

| lundi | mardi | Mercredi (accueil de loisirs) | jeudi | vendredi |
|--|------------------------|---|-----------------------------|-----------------------------------|
| Pamplemousse | Céleri rémoulade | Méli mélo de salade | Chou fleur sauce mousseline | Salade de pommes de terre au thon |
| Couscous de légumes et pois chiche Semoule | Le choix du volailler | Le poisson du marché | Le plaisir du boucher | Le choix du charcutier |
| | Pommes rissolées | Poêlée rustique (carotte, haricots verts, pomme de terre) | Torsades emmental | Petits pois bio |
| Yaourt bio ou local | Fromage Fruit au sirop | Dessert gourmand | Fruit de saison | Compote Biscuit |

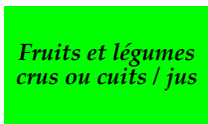
Semaine du 19 au 23 avril

| lundi | mardi | Mercredi (accueil de loisirs) | jeudi | vendredi |
|------------------------------------|-----------------------|----------------------------------|--------------------------------------|---|
| avocat mayonnaise | Carotte à l'emmental | chou blanc à la crème de curry | Salade Waldorff | Salade Médina (salade, pois chiche, amande) |
| Le plaisir du charcutier | Le choix du volailler | Le plaisir du boucher | Le poisson du marché sauce fromagère | Truffade végétarienne |
| Poêlée de légumes grillés au pesto | Pommes rustiques | Jeunes carottes | Blé façon pilaf | |
| Yaourt BIO ou local | Fruit de saison | Fromage blanc et son biscuit | Compote | Fruit de saison |

Semaine du au

| lundi | mardi | Mercredi (accueil de loisirs) | jeudi | vendredi |
|--------------------------------|-------|----------------------------------|-------|----------|
| <h2>Vacances de printemps</h2> | | | | |

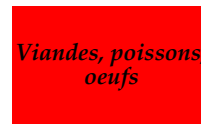
Les codes couleurs :



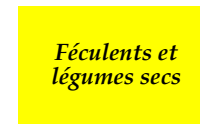
Fruits et légumes crus ou cuits / jus



Produits laitiers



Viandes, poissons, oeufs



Féculents et légumes secs



NB. : pour les enfants ne mangeant pas de porc, un plat de substitution est proposé.

Afin de vous garantir une fraîcheur et une qualité optimales, certains produits peuvent être manquants.