

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
02 au 06	 <i>Lundi de Pâques</i>	Coupelle de <b>pâté</b> <b>Steak</b> <b>Frites</b> <b>Camembert</b> <b>Yaourt sucré</b>	<b>CLSH</b> <b>Fria nd</b> <b>Omelette aux herbes</b> <b>Duo de légumes</b> <b>Fromage</b> <b>Banane</b>	<b>Mousse de sardine</b> <b>Saucisses</b> <b>Lentilles à la dijonnaise</b> <b>Petit pot façon cheesecake</b> <b>Chocolat de Pâques</b>	<b>Carottes râpées</b> <b>Pousses de soja</b> <b>Sauté de porc</b> <b>Boulgour</b> <b>Viennois chocolat</b>
<i>Goûter</i>			<i>Pain / Fromage / Jus de Fruits</i>		

## LE TOUR DE FRANCE DES RECETTES

	Pays de la Loire 	Normandie 	Bretagne 	les Alpes 	Occitanie 
09 au 13	<b>Cèleri rave</b> <b>Jambon grillé</b> <b>Mogettes vendéennes</b> <b>Mimolette à croquer</b> <b>Salade de fruits</b>	<b>Salade composée</b> <b>Sauté de volaille au cidre</b> <b>Chou fleur braisé</b> <b>Fromage blanc de Normandie</b>	<b>Salade d'endives</b> <b>Po tée Bretonne</b> <b>Far breton</b>	<b>Saucisson / Beurre</b> <b>Tourte à l'agneau</b> <b>Petit épeautre</b> <b>Pomme des Alpes</b>	<b>Salade de pois chiches</b> <b>Bourride Sétoise</b> <b>St bricot</b> <b>Eclair au chocolat</b>
<i>Goûter</i>			<i>Banane / Brioches / Confiture / Lait</i>		
16 au 20	<b>Mâche / stick d'emmental</b> <b>Lasagnes bolognaise</b> <b>Ananas</b>	<b>Taboulé</b> <b>Escalope</b> <b>Sce champignons</b> <b>Carottes sautées</b> <b>Gâteau de semoule sur lit de caramel</b>	<b>Pissa ladière</b> <b>Brochette de poisson</b> <b>Flan de légumes</b> <b>Fromage</b> <b>Pomme</b>	<b>Pamplemousse</b> <b>Colombo</b> <b>Riz créole</b> <b>Croc lait</b> <b>Crème à la vanille</b> <b>Macaron</b>	<b>Betteraves mimosa</b> <b>Poisson pané</b> <b>Ketchup</b> <b>Haricots verts</b> <b>Fromage le carré</b> <b>Poire</b>
<i>Goûter</i>			<i>Pain / Fromage / Compote / J. d'orange</i>		

## Vacances Scolaires de Pâques du 23 avril au 4 mai 2018

23 au 27 CLSH	<b>Carottes râpées</b> <b>dès d'emmental</b> <b>Côte de porc grillée</b> <i>Sce charcutière</i> <b>Pommes noisettes</b> <b>Crème dessert</b>	<b>Salade com po sée</b> <b>Hachi Parmentier végétal</b> <b>Yaourt</b>	<b>Taboulé de la mer</b> <b>Emincé de dinde à la diable</b> <b>Pâtes</b> <b>Fromage</b> <b>Salade de fruits frais</b> <b>Biscuit</b>	<b>Salade verte / Fromage</b> <b>Gigot d'agneau rôti</b> <b>Légumes printaniers</b> <b>Fondant au chocolat</b> <i>sur lit de crème anglaise</i>	<b>Salade de P. de terre / cervelas</b> <b>Filet de colin</b> <b>Sce crevettes</b> <b>Fondue d'épinards</b> <b>Fromage</b> <b>Flan pâtissier (maison)</b>
<i>Goûter</i>	<i>Kiwi / Yaourt / Pain / Confiture</i>	<i>Compote / Brioches / Confiture / Lait</i>	<i>Gâteau roulé / Pomme / Sirop</i>	<i>Pain / Fromage / Banane</i>	<i>Yaourt à boire / Gaufre / J. de fruits</i>
30 au 30 CLSH	<b>Mortadelle</b> <b>Brochette de dinde</b> <b>Gratin de légumes</b> <b>Flan pâtissier (maison)</b>				
<i>Goûter</i>	<i>Chausson aux pommes / Yaourt / Sirop</i>				

Les informations concernant l'origine des Vdes et la liste des allergènes dans les plats sont disponibles sur demande à la cuisine centrale

 Fruits et Légumes  
  Produits laitiers  
  Viande, poisson, œufs  
  Féculets et légumineuses  
  Produits sucrés  
  Riche en matières gras

*En italique les menus et goûters des centres de loisir*

Menus conformes aux recommandations du PNNS 3 et susceptibles de changement en fonction des approvisionnements



