

lundi 30 mars	mardi 31 mars	mercredi 1 avr.	jeudi 2 avr. menu à thème	vendredi 3 avr.	samedi 4 avr.	dimanche 5 avr.
Chou fleur CE2 sauce cocktail	Mélange de carottes et navets râpé vinaigrette	Pâté de campagne IGP + cornichons	Tarte chèvre tomates	Salade de champignons sauce bulgare	Endives au bleu, vinaigrette	Salade d'avocats
Longe de porc sauce aux oignons	Gratin de fruits de mer aux petits légumes	Sauté de dinde LR sauce façon colombo	Paleron braisé sauce à la bière	Escalope de porc sauce au thym	Sauté de poulet LR sauce au cidre	Aile de raie sauce aux capres
Printanière de légumes / haricots verts BIO	Pommes de terre vapeur	Haricots plat / Riz créole	Endives braisées / Fusilli BIO	Purée de pois cassé BIO / Epinards	Mélange de petits pois CE2 et carottes /	Champignons en persillade / Pommes de terre
Mimolette BIO	Yaourt BIO à la vanille	Camembert BIO	Saint Nectaire AOP	Suisse aux fruits	Yaourt BIO nature + sucre	Saint nectaire AOP
Flan nappé caramel	Liégeois vanille	Banane BIO	Tarte amandine	Crème dessert vanille	Crème dessert pistache	Tarte au chocolat

