


# Menu et goûter du 5 avril 2017

## COBAS



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
		Salade fraîcheur de printemps (salade verte, pomme, céleri, cerfeuil) vinaigrette au basilic  Poisson pané frais  <b>Orge perlé</b>   Camembert  Ile flottante		

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
		Pain/ confiture		



\*Choix primaire



Produit Local



Produit Label Rouge



Produit Charolais



Produit issu de l'agriculture biologique




Produit fabriqué sur notre cuisine

# Menu et goûter 12 avril 2017

## COBAS



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
		Crêpe au fromage  Sauté de bœuf  Façon cervoise ( carotte, jus de pomme, tomate)  Courgettes à l'ail  Tomme blanche  Fruit exotique		

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
		Madeleine/ fromage blanc		



\*Choix primaire



Produit Local



Produit Label Rouge



Produit Charolais



Produit issu de l'agriculture biologique





Produit fabriqué sur notre cuisine

# Menu et goûter du lundi 17 au vendredi 21 avril 2017

## COBAS



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Férial	<b>Vacances</b>	<b>Vacances</b>	<b>Vacances</b>	<b>Vacances</b>
	Betteraves	Carottes rémoulade aux pommes et raisins secs	Concombres et ciboulette vinaigrette provençale	Gaspacho de tomates 
	Sauté de porc sauce dijonnaise * Escalope de volaille	Filet de hoki sauce citron	Rôti de veau au romarin 	Gratin de moules
	Lentilles mijotées	Gratin d'épinards et pommes de terre	Purée de petits pois	Riz basmati
	Petit suisse aromatisé	Brie	Cantafrais	Yaourt nature sucré
	Fruit annuel	Semoule au lait	<b>Dessert de printemps</b>	Fruit exotique

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Pain/ fromage	Pain / chocolat tablette	Gaufrette vanille/ fromage blanc	Barre de céréales/banane



\*Choix primaire



Produit Local



Produit Label Rouge



Produit Charolais



Produit issu de l'agriculture biologique



Produit fabriqué sur notre cuisine

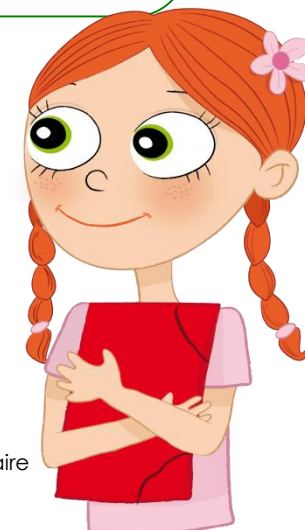
# Menu et goûter du lundi 24 au vendredi 28 avril 2017

## COBAS



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p><b>Vacances</b></p> <p><b>Menu à base de produits issus de l'agriculture biologique</b></p> <p> Radis rose et beurre d'Écluse </p> <p> Daube de bœuf à l'orange</p> <p> Carottes en persillade et blé aux oignons</p> <p> Fromage blanc sucré</p> <p> Fruits frais</p>	<p><b>Vacances</b></p> <p>Croquant de concombre et pomme vinaigrette au miel et moutarde à l'ancienne </p> <p>Poisson pané frais</p> <p>Coquillettes</p> <p>Edam</p> <p>Compote du chef </p>	<p><b>Vacances</b></p> <p>Salade de haricots blancs au thon </p> <p>Poulet  Condiment méditerranéen</p> <p>Fan de courgettes mozzarella et basilic</p> <p>Saint Nectaire</p> <p>Fruit exotique</p>	<p><b>Vacances</b></p> <p>Rillettes de merlu et pain polaire</p> <p>Rôti de porc au jus * Rôti de dinde</p> <p>Purée de haricots verts</p> <p>Coulommiers</p> <p>Fruit annuel</p>	<p><b>Vacances</b></p> <p><b>Les pas pareilles</b></p> <p>Soja à l'asiatique</p> <p><b>Gratin de poisson à la portugaise</b></p> <p>Fraidou</p> <p>Fraîcheur de cassis </p>

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Pain /fromage	Pain / pâte à tartiner	Pain d'épices/ crème dessert vanille	Pain /beurre chocolat en poudre	Viennoiserie/banane



\*Choix primaire



Produit Local



Produit Label Rouge



Produit Charolais



Produit issu de l'agriculture biologique



Produit fabriqué sur notre cuisine