


























































































11 Avril	18 Avril	25 Avril	2 Mai	Toutes nos viandes sont 
		Salade d'endives, pommes et noix  Wok du pêcheur  Riz pilaf   Entremet façon fraisier 	 Rillettes  Dinde braisée aux abricots   Poêlée printanière   Crème mangue – ananas 	
12 Avril	19 Avril	26 Avril	3 Mai	Les plats précédés du logo  , sont des recettes contenant des produits issus de l'approvisionnement local et des circuits courts .
		 Rouleau croquant aux épinards   Boudin rôti  Pommes caramélisées   P'tit Luminois  Napolitain	 Asperges en vinaigrette  Brandade de morue   Tomme du Lac   Fruit 	
13 Avril	20 Avril	27 Avril	4 Mai	
		 Salade Italienne   Emincé de poulet façon Sriracha  Torsades   Fruit 	 Tartine paysanne   Ragout de bœuf et condiments façon tartare   Légumes sautés   Entremet façon tatin 	
14 Avril	21 Avril	28 Avril	5 Mai	 
		 Salade Parisienne  Dahl Indien   Pois maraîchers   Mousse au chocolat 	 Poireaux en vinaigrette  Paëlla   Mesclun  Bresse bleu  Fruit 	
15 Avril	22 Avril	29 Avril	6 Mai	Les plats suivis du logo  , sont des recettes contenant des produits issus de l'agriculture Biologique .
		 Carottes râpées   Hachis Parmentier   Mesclun   Fruit 	 Cake de carottes   Biryani de légumes   Salade verte  La Vachette   Chausson aux pommes 	
Les menus sont certifiés conformes aux recommandations du GEMRCN , mais pourront de changer en fonction des caprices du marché et de l'approvisionnement.		Les poissons précédés ou suivis du logo  , sont des poissons frais et issus d'une pêche durable .		