MENUS AVRIL

ECOLES ET CENTRE DE LOISIRS

Semaine du 03 au 07 avril

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Carottes râpées	Betteraves rouges **BIO**	Salade verte aux dés d'emmental	Brocolis vinaigrette	Œuf dur sauce cocktail
Sauté de porc à l'indienne	Escalope de dinde aux herbes de provence	Bœuf bourguignon	Quenelles nature sauce Aurore	Filet de hoki à la crème
Blé	Petits pois au jus	Haricots verts extra fins sautés	Poêlée printanière (Pommes de terre, carottes, petits pois, haricots plats)	Purée de carottes **BIO** maison
Edam	Cotentin nature	Flan chocolat	Petit suisse nature **BIO** + sucre	Chèvre / Chèvre fermier de Chauvigny
Banane	Emincé de kiwi frais	Benoitine	Orange	Gâteau de Pâques maison (Moelleux maison chocolat praliné)

Semaine du 24 au 28 avril

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Haricots verts mimosa	Betteraves **BIO** au maïs	Chou blanc vinaigrette	Crêpe au jambon	Macédoine mayonnaise
Dahl de lentilles et riz blanc	Fricadelle de bœuf au jus	Sauté de bœuf à la provençale	Escalope à la Normande (champignons, crème et cidre)	Filet de colin à l'aneth
(plat complet)	Pommes de terre rissolées	Pâtes fraîches de chez Fiorella	Poêlée de chou-fleur	Epinards à la crème
Saint Paulin	Crème patissière au spéculoos	Petit suisse nature + sucre	Camembert	Vache qui rit
Banane	Sablé du Nord	Orange	Tarte Normande	Compote pomme kiwi maison

Les viandes bovines et porcines sont d'origine française. Les volailles sont d'origine française et/ou UE.

Dans tous nos menus, la farine provient d'Aslonnes

Produit en Vienne | Produit en Nouvelle Aquitaine | Menu végétarien | Viande de bœuf Race à viande | Produit bio

BIO