

MENUS AVRIL

ECOLES

Semaine du 7 AU 11 AVRIL 2025

| Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|--|--|----------|--|----------------------------------|
| Brocolis au maïs | Coleslaw (carotte, chou blanc) mayonnaise | | Chou rouge de Loudun vinaigrette au persil  | Radis + beurre |
| Mitonné de bœuf à la basquaise  | Chipolata grillée de Châtelleraut  | | Pizza maison aux trois fromages (chèvre, emmental, mozzarella) | Rougail de poisson |
| Blé BIO aux épices | Epinards à la crème | | Salade verte | Haricots verts extra fins sautés |
| Emmental | Yaourt fermier aux fruits de Vicq sur Gartempe  | | Petit suisse aromatisé | Montcadi croûte noire |
| Orange | Galette Poitevine de St Benoît  | | Dés de poires au sirop | Tarte aux pommes |

Semaine du 14 AU 18 AVRIL 2025

| Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|---|--|----------|--|---|
| Taboulé maison et graines de chanvre de Genouillé  | Salade d'haricots verts vinaigrette | | Céleri frais de Loudun râpé rémoulade  | Endives mimosa persillées |
| Sauté de dinde aux épices kebab | Riz blanc BIO cantonnais végétarien | | Aiguillettes de colin à l'aneth | Haché de bœuf sauce tomate |
| Poêlée de chou fleur | (petits pois, omelette, brunoise de légumes) | | Poêlée de carottes fraîches | Pâtes fraîches de Fontaine le Comte  |
| Vache Picon | Gouda | | Fromage blanc fermier sucré de Vicq sur Gartempe  | Chèvre / Chèvre fermier de Chauvigny  |
| Cocktail de fruits | Kiwi | | Benoitine de St Benoît  | Cheesecake de Pâques maison au chocolat  |

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

Les fruits sont sous réserve de la disponibilité des fournisseurs.

Dans tous nos menus, la farine provient d'Aslonnes.



Produit bio **BIO**

Produit en Vienne



Menu végétarien



Produit Haute Valeur Environnementale



Viande de bœuf Race à viande

