



MENUS AVRIL 2024

SANS MOUTARDE TRACES OK

SANS CRUSTACE TRACES OK

SANS FRUITS A COQUE TRACES OK

Semaine du 7 AU 11 AVRIL 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Brocolis au maïs	Coleslaw sans mayo	Betteraves rouges	Chou rouge de Loudun nature	Radis + beurre
Mitonné de bœuf à la basquaise	Chipolata grillée de Châtellerault	Rôti de porc aux champignons de Bernazay	Pizza maison aux trois fromages (chèvre, emmental, mozzarella)	Rougail de poisson
Blé BIO aux épices	Epinards à la crème	Purée de carottes fraîches maison	Salade verte	Haricots verts extra fins sautés
Emmental	Yaourt fermier aux fruits de Vicq sur Gartempe	Camembert	Petit suisse aromatisé	Montcadi croûte noire
Orange	Galette Poitevine de St Benoît	Banane	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 nature	Saucisson à l'ail nature	Céleri frais de Loudun râpé nature	Endives mimosa persillées
Sauté de dinde aux épices kebab	Riz blanc BIO cantonnais végétarien	Hachis parmentier maison à l'égréné de bœuf frais et pommes de terre fraîches Bio de	Haché de bœuf sauce tomate	Aiguillettes de colin à l'aneth
Poêlée de chou fleur	(petits pois, omelette, brunoise de légumes)	(plat complet)	Poêlée de carottes fraîches	Pâtes fraîches de Fontaine le Comte
Vache Picon	Gouda	Entremet vanille	Fromage blanc fermier sucré de Vicq sur Gartempe	Chèvre / Chèvre fermier de Chauvigny
Cocktail de fruits	Kiwi	Pomme BIO	Benoitine de St Benoît	Banane