



MENUS AVRIL ECOLES ET CENTRE DE LOISIRS

Semaine du 7 AU 11 AVRIL 2025				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi 	Vendredi
Brocolis au maïs	Coleslaw (carotte, chou blanc) mayonnaise	Betteraves rouges	Chou rouge de Loudun vinaigrette au persil 	Radis + beurre
Mitonné de bœuf à la basquaise 	Chipolata grillée de Châtelleraut 	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 vinaigrette	Saucisson à l'ail nature	Céleri frais de Loudun râpé rémoulade 	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 Thurageau 	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 	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

