



# MENUS AVRIL 2021

## ECOLES 4J

Semaine du 5 au 9 avril 2021				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Betteraves rouges persillées		Salade de pépinettes au surimi et aneth	Carottes bio de Thurageau râpées à la ciboulette
	Quenelles natures bio sauce aurore		Sauté de veau à la basquaise	Filet de hoki au beurre acidulé
	Riz blanc bio		Poêlée de chou fleur bio	Haricots verts extra fins sautés
	Yaourt sucré fermier de Vicq sur Gartempe		Camembert bio	Tomme blanche
	Petit gâteau sec "Petit beurre"		Pomme bio des Roches prémarées	Pâtisserie (Gâteau basque)

Semaine du 26 au 30 avril 2021				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Macédoine vinaigrette	Salade piémontaise (pommes de terre, œuf, tomate, cornichon, mayonnaise)		Chou blanc bio de thurageau vinaigrette fines herbes	Concombre au maïs
Sauté de bœuf à la moutarde	Escalope de dinde grillée à l'origan		Pizza végétarienne (tomate, champignons, mozzarella, basilic)	Cœur de colin à la provençale
Pâtes fraîches de chez Fiorella	Poêlée de carottes fraîches		Salade verte	Quinoa de Lhonnaizé
Petit suisse nature bio + sucre	Emmental bio		Yaourt aromatisé	Chèvre / chèvre fermier de Chauvigny
Banane	Kiwi de Corse		Compote de pommes bio maison	Pâtisserie (Clafoutis maison aux poires)

Les viandes bovines sont d'origine française (pour confirmation, se référer à l'affichage donné le jour même du menu)

Produit issu de l'agriculture biologique  Race à viande 	Menu végétarien 	<b>Producteurs locaux :</b> Croquez la Vienne 	Produit en Poitou-Charentes 	Produit en Nouvelle-Aquitaine 
Dans tous nos menus, la farine provient d'Aslonnes et l'huile de Chauvigny 				