



Menus élaborés par
notre diététicienne

MENUS AVRIL 2022

<i>Semaine du 4 AU 8 AVRIL 2022</i>			
<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
<p>Rillettes de thon citronnées</p> <p>Escalope de dinde à la crème</p> <p>Blé aux petits légumes</p> <p>Edam</p> <p>Kiwi</p>	<p>Salade de pommes de terre jambon emmental</p> <p>Haché d'agneau aux épices</p> <p>Haricots verts extra fins sautés</p> <p>Flan vanille nappé caramel</p> <p>Gâteau sec "Galette St Michel BIO"</p>	<p>Betteraves rouges BIO</p> <p>Pizza maison aux trois fromages (base crème, mozzarella, bleu, emmental)</p> <p>Salade verte</p> <p>Petit suisse nature BIO + sucre</p> <p>Orange</p>	<p>Radis + beurre</p> <p>Filet de hoki à l'aneth</p> <p>Purée de patates douces et pommes de terre fraîches BIO de Thurageau </p> <p>Chèvre / Chèvre fermier de Chauvigny </p> <p>Clafoutis maison aux bigarreaux</p>
<i>Semaine du 11 AU 15 AVRIL 2022</i>			
<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
<p>Carottes râpées BIO</p> <p>Lomo de porc à la coriandre fraîches</p> <p>Poêlée de chou fleur</p> <p>Yaourt fermier aromatisé de Vicq sur Gart </p> <p>Gâteau sec "Benoitine" </p>	<p>Haricots verts mimosa</p> <p>Pâtes de la Fabric d'Alice </p> <p>Façon carbonara végétarienne (champignons miniatures, crème)</p> <p>Emmental râpé</p> <p>Pomme BIO</p>	<p>Salade fromagère (salade verte, dès de mimolette et emmental)</p> <p>Rôti de veau persillé</p> <p>Petit pois au jus</p> <p>Camembert BIO</p> <p>Eclair au chocolat</p>	<p>Concombre ciboulette</p> <p>Filet de merlu sauce citron</p> <p>Epinards à la crème</p> <p>Riz caramélisé au lait entier fermier de Vicq sur Gartempe </p> <p>Kiwi</p>

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

Produit issu de l'agriculture biologique



Producteurs locaux ("Croquez la Vienne")



Menu végétarien

