

MENUS AVRIL ECOLES

Semaine du 7 AU 11 AVRIL 2025

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

Semaine du 14 AU 18 AVRIL 2025

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

