
























MENUS AVRIL 2021

ECOLES 5J

Semaine du 5 au 9 avril 2021				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	 Betteraves rouges persillées Quenelles natures bio sauce aurore  Riz blanc bio  Yaourt sucré fermier de Vicq sur Gartempe  Petit gâteau sec "Petit beurre"	Céleri d'Ouzilly râpé remoulade  Paupiette de dinde grillée au curry Pommes de terre persillées Cantal Orange	Salade de pépinettes au surimi et aneth Sauté de veau à la basquaise Poêlée de chou fleur bio Camembert bio  Pomme bio des Roches prémarées  	 Carottes bio de Thurageau râpées à la ciboulette  Filet de hoki au beurre acidulé Haricots verts extra fins sautés Tomme blanche Pâtisserie (Gâteau basque)
Semaine du 26 au 30 avril 2021				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Macédoine vinaigrette Sauté de bœuf à la moutarde Pâtes fraîches de chez Fiorella  Petit suisse nature bio + sucre  Banane	 Salade piémontaise (pommes de terre, œuf, tomate, cornichon, mayonnaise) Escalope de dinde grillée à l'origan Poêlée de carottes fraîches Emmental bio  Kiwi de Corse	Rillettes + cornichon Omelette maison Poêlée de julienne de légumes Brie Dés de pêches au sirop	 Chou blanc bio de thurageau vinaigrette fines herbes  Pizza végétarienne (tomate, champignons, mozzarella, basilic) Salade verte Yaourt aromatisé Compote de pommes bio maison  	Concombre au maïs Cœur de colin à la provençale Quinoa de Lhonnaizé  Chèvre / chèvre fermier de Chauvigny  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 	Producteurs locaux :		
		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 				