



Semaine du 01 au 07 Avril 2024

	Saucisson sec	<h2 style="text-align: center;">Mercredi Libéré</h2>	Céleri râpé vinaigrette	Carottes râpées
	Escalope de dinde aux champignons frais de Bernazay		Sauté de bœuf aux pois gourmands	Blanquette de poisson
	Quinoa aux épices et petits légumes		Poêlée de brocolis	Haricots verts extra fins sautés
	Fraidou			Montcadi croûte noire
	Compote pomme banane		Semoule maison caramélisé au lait entier fermier de Vicq sur Gartempe	Gâteau de Pâques

Semaine du 08 au 14 Avril 2024



Coleslaw (carotte et chou blanc mayonnaise)	Taboulé maison	Salade verte au maïs	Chou rouge vinaigrette	Betteraves rouges <b>BIO</b>
Sauté de poulet au curry, lait de coco et petits pois	Saucisse à l'ail des ours	Sauté de veau marengo	Chili végétarien et riz blanc	Médailillon de merlu à l'aneth
Pâtes fraîches de chez Fiorella	Purée de carottes fraîches maison	Haricots plats sautés	(plat complet)	Pommes vapeur
Yaourt sucré fermier de Vicq sur Gartempe	Edam	Gouda	Petit suisse nature	Vache picon
Cocktail de fruits au sirop	Orange	Eclair au chocolat	Banane	Compote pomme vanille maison

Semaine du 29 Avril au 05 Mai 2024



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Betteraves <b>BIO</b> vinaigrette	Haricots verts mimosa		Carottes râpées	Radis + beurre
Blanquette de veau à l'ancienne	Emincé de dinde à la basquaise		Orgeotto aux pois maraîchers (orge perlé, pois maraîchers, cream cheese)	Brandade de poisson
Riz blanc	Pâtes de la Fabric d'Alice		(plat complet)	Salade verte
Emmental	Camembert		Entremet vanille au lait entier fermier de Vicq sur Gartempe	Montcadi croûte noire
Pomme <b>BIO</b>	Banane		Pomme	Moelleux maison aux poires

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 boeuf Race à viande

