

# MENUS AVRIL

## ECOLES

### Semaine du 7 AU 11 AVRIL 2025

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

### Semaine du 14 AU 18 AVRIL 2025

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

