



Du 10 au 14 avril 2017
Du 10 au 14 avril 2017



LUNDI 10

Toasts variés

Magret de canard
Sauté de lapin à la moutarde
Galettes de légumes
Endives braisées

Yaourt ou fromage

Fruits

Vert : Fruits, légumes

Marron : Céréales, féculents, pain

Rouge : Viande, poisson, oeuf

MARDI 11

Salades vertes (Jardins d'ici)

Repas en circuits courts

Sauté de porc à la poitevine
(Ferme de Bellac)
Pâtes (Fiorella)
Embeurrée de chou (Jardins
d'ici)

Yaourt (Les Prairies de la Gar-
tempe ou fromage (EARL du
Domaine du Parc)

Tartes variées (Fruits de
Baille-Barelle)

Le chef d'établissement,


Le Principal
Vincent Baudet

JEUDI 13

Crudités

Bœuf bourguignon (origine :
France)
Pommes de terre grenaille
Carottes persillées

Yaourt ou fromage

Crumble aux fruits

Le gestionnaire,


Hervé Derouet

VENDREDI 14

Entrées chaudes

Pavé de hoki à la normande
Encornets au lait de coco et
citron vert

Fondue de poireaux
Piperade

Yaourt ou fromage

Mousse au chocolat

Bleu : Produits laitiers

Rose : Produits sucrés