

Fait maison
Produits frais / Locaux
Produits bio



Menus validés par une diététicienne
du Conseil Départemental de la Charente

Lundi 03 Avril	Mardi 04 Avril	Mercredi 05 Avril	Jeudi 06 Avril	Vendredi 07 Avril
Assiette de charcuterie "La Ferme gourmande"	Buffet de crudités	Salade de blé Bio	MENU DE Pâques Entrées de Pâques Maison	MENU ALTERNATIF Assiette de crudités composées (noix, croûtons)
Blanquette de veau au sauté de veau Céréales gourmandes Bio	Poisson du marché Epinards / Fondue de poireaux maison	Palette à la diable Carottes BIO	Gigot d'agneau / Chevreau Pommes de terre Grenaille	Dalh de lentilles corail aux petits légumes Riz
Salade	Salade	Salade	Salade	Salade
Laitage BIO	Fromage	Fromage	Fromage	Laitage BIO
Fruit	Choix de compotes	Fruit	Pâtisserie de Pâques	Fruit
Assiette de crudités	Quiche maison	Assiette de crudités	Salade de betteraves pommes et noix	PETITS-DEJUNERS Café, Lait, Chocolat, Thé Fruit, Jus de Fruits Beurre, Confiture, Miel Produits Laitiers, Céréales
Omelette et ratatouille	Filet de dinde Choux fleur persillé	Spaghettis bolognaise maison	Saucisse purée	1 fois par semaine : viennoiserie
Salade	Salade	Salade	Salade	
Fromage	Laitage BIO	Fromage	Laitage BIO	
Riz au lait	Fruit	Pomme au four Maison	Fruit	

Ces menus sont donnés à titre indicatif et
peuvent être modifiés en fonction des
approvisionnements

L'INTERVENANTE
M. GIFFON

LE PRINCIPAL
J. ARNOUX