


Menu du 29 avril au 3 mai 2024

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|--|--|---|---|--|
| <p>Friand au fromage</p> <p>Spaghetti à la carbonara 🏠</p> <p>Salade</p> <p>Fromage</p> <p>Fruit au sirop</p> | <p>Concombres</p> <p>Pizza végétarien 🏠</p> <p>Salade</p> <p>Fromage</p> <p>Fruit</p> | <p>Férié</p>  | <p>Carottes râpées à la feta 🏠</p> <p>Cuisse de poulet</p> <p>Duo haricots verts / beurre</p> <p>Yaourt 🏠</p> <p>Glace</p> | <p>Salade croutons/ Gésiers 🏠</p> <p>Nugget's de poisson sauce citron</p> <p>Ratatouille 🏠</p> <p>Yaourt 🏠</p> <p>Fruit</p> |

Yaourt s: Gaec de l'Argentor / Poursac (16)

Lardons : La ferme des petites Boîsnes / Valence en Poitou (86)

Carottes Stéphane Rathier / Journet (86)

Pommes et kiwi SARL Baille Barrelle / Roches Prémarie (86)

Pain La Petite Régale / Couhé ou Bag'Adel Payré

Les menus peuvent être modifiés en fonction des « imprévus »

Produits laitiers, Produits locaux et ou bio, Plats protidiques, féculents, Légumes ou fruits crus ou légumes verts cuits Fait maison ou local 🏠

Le Principal La Gestionnaire L'équipe de cuisine

F. JADEAU I. AYRAULT