





# MENU D'AVRIL

Lundi 03 Avril 2023	Mardi 04 avril 2023	Jeudi 06 avril 2023	Vendredi 07 Avril 2023
 <p><b>Feuilleté fromage</b></p> <p><b>Omelette champignons</b></p> <p>salade</p> <p><b>Broyé Poitevin</b></p>	<p><b>Radis beurre</b></p> <p><b>Poisson frais crème Tandori</b></p> <p><b>Coquillettes</b></p> <p><b>Fruit</b></p>	<p><b>Céléri rémoulade</b></p> <p><b>Sauté de veau (local)marengo</b></p> <p><b>Pommes de terre vapeur</b></p> <p><b>Crumble poire chocolat</b></p>	<p><b>Carottes râpées</b></p> <p><b>Pâté de Pâques</b></p> <p><b>Viande de porc (local)</b></p> <p>Salade</p> <p><b>Yaourt (local)</b></p>
 <p>Vacances pâques</p> 			
Lundi 24 Avril 2023	Mardi 25 Avril 2023	Jeudi 27 Avril 2022	vendredi 28 Avril 2023
 <p><b>Betteraves maïs</b></p> <p><b>Gratin de Pâtes</b></p> <p>aux légumes</p> <p><b>Glace</b></p>	<p><b>Macédoine</b></p> <p><b>Sauté de Porc (local) Curry coco</b></p> <p><b>Riz Basmati</b></p> <p><b>Fruit</b></p>	<p><b>Salade de tomates</b></p> <p><b>Steack haché</b></p> <p><b>Pommes sautées</b></p> <p><b>Yaourt (local)</b></p>	<p><b>Rillettes</b></p> <p><b>Poisson frais</b></p> <p><b>Carottes à l'estragon</b></p> <p><b>Cake au citron</b></p>

Nota: Certains menus peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements



Viande d'origine Française

\*Conformément à la loi Egalim menu végétarien



**Cuisiné Maison**

**Salade à chaque repas**

**Légumes et fruits frais**

**Viande d'origine Française**

## Nos producteurs locaux :

- 1- Légumes Godin et Marchesseau Trizay 1km
- 2- Viande de Bœuf : Gaec Chagneau St Just Luzac 16km
- 3- Yaourt Local La Vache charentaise Gaec Brochet Puaud à Réorte 25km
- 4- Maison Pézaud Angoulême ( Approvisionnement la Cotinière) 84km

- 5- Lentilles ferme de bellevue -Tonnay Boutonne 16km
- 6- Kiwi Saint Romain de Benet 26km
- 7- Earl de la Cussenerie Saint -Porchaire 10km
- 8- Viande de Porc et Veau la ferme des coutures Thairé d'Aunis 23km