

MENU D'AVRIL 2025

Lundi 31 Mars	Mardi 01 Avril	Jeudi 03 Avril	Vendredi 04 Avril
<p>Crevettes roses/mayonnaise maison</p> <p>Navarin d'Agneau</p> <p>Pommes de terre vapeur</p> <p>Yaourt aromatisé Local</p>	<p>Salade pommes de terre au poulet</p> <p>Gratin de pâtes Bio au Jambon fumé</p> <p>Glace vanille/fraise</p>	<p>Macédoine</p> <p>Poisson Pané</p> <p>Petit pois Bio et champignons</p> <p>Riz au lait Maison</p>	<p>Taboulé</p> <p>Curry de pois cassé Bio</p> <p>Riz Bio</p> <p>Pommes Bio</p>
Lundi 07 Avril	Mardi 08 Avril	Jeudi 10 Avril	Vendredi 11 Avril
<p>Terrine de campagne Bio</p> <p>Sauté de Veau au chorizo Hve</p> <p>Riz Bio</p> <p>Salade</p> <p>Crumble aux Pommes Bio</p>	<p>Menu port d'Envaux</p> <p>Betteraves crues à l'ail</p> <p>Rôti de porc Bio</p> <p>Carottes et pommes de terre</p> <p>Fromage blanc</p>	<p>Carottes râpées</p> <p>Omelette Champignons</p> <p>Salade</p> <p>Flan vanille caramel</p>	<p>Salade de Mâche tomates cerise mozzarella</p> <p>Poisson frais d'Oléron</p> <p>Julienne de Légumes</p> <p>Salade</p> <p>Brioche perdue au chocolat</p>
Lundi 14 Avril	Mardi 15 Avril	Jeudi 17 Avril	Vendredi 18 Avril
<p>Feuilleté fromage</p> <p>Gratin de choux Bruxelles</p> <p>Pommes de terre</p> <p>Yaourt Bio Local</p>	<p>Salade de choux rouge</p> <p>Carottes pignons de pins</p> <p>Pain de poisson maison aux légumes</p> <p>Poire Bio</p>	<p>Radis roses / beurre</p> <p>Steack haché</p> <p>Frites Bio</p> <p>Crème dessert au chocolat</p>	<p>Céleri rémoulade</p> <p>Poulet local en Paëlla</p> <p>Salade</p> <p>Salade de fruits frais</p>

Cuisiné Maison
Salade à chaque repas



Légumes et fruits frais
Viande d'origine Française



Nota: Certains menus peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements

*Conformément à la loi Egalim menu végétarien