



## Menus du lundi 03 Avril au vendredi 19 Mai



### Lundi 03 Avril

Concombre à la Crème  
Civet de Dinde Label Rouge  
Beignet de Salsifis  
Fromage **BIO**  
Fruits de Saison

### Mardi 04 Avril

Dernier Potage  
Lasagne Végétale  
fromage **BIO**  
Danoninos Maxi  
Kiwi **BIO**

### Jeudi 06 Avril

#### Menu de Pâques



### Vendredi 7 Avril

Salade Composée  
Criée du Jour  
Mélange de Légumes  
Vache Qui Rit **BIO**  
Salade de Fruits

### Lundi 24 Avril

Sucrine **BIO** et Maïs  
Joue de Porc Confitée  
Patate Douce **BIO**  
Entremet Lait **BIO**  
spéculoos

### Mardi 25 Avril

Salade d'Asperge  
Gratin d'Épinard **BIO**  
Chèvre et Arachide  
Pancake  
Fruit **BIO**

### Jeudi 27 Avril

Tomate Feta **BIO**  
Bœuf Label Rouge  
Aligot Maison  
A la Tomme des Charentes  
Fraise au Sucre

### Vendredi 28 Avril

Carotte Râpée citron vert  
**Poisson Frit**  
Courgette **BIO**  
Yaourt aromatisé **BIO**  
Fruits **BIO**

### Lundi 01 Mai



### Mardi 02 Mai

Crème froide  
De Petit Pois **BIO**  
Légume Farci Végétarien  
Comté AOP  
Tarte Citron Meringué

### Jeudi 04 Mai

Brin d'Aillet  
Noix de Veau Braisé  
Poêlée au Fève  
Tomme **BIO**  
Fruit de Saison **BIO**

### Vendredi 05 Mai

Mâche Croque Emmental **BIO**  
Cabillaud  
Banane Plantain  
Petit Nova **BIO**  
Banane **BIO**

### Lundi 08 Mai



### Mardi 09 Mai

Gaspacho Andalou  
Omelette aux Asperges  
Yaourt Vanille **BIO**  
Abricot

### Jeudi 11 Mai

Rillettes de Sardines  
Epaule d'Agneau  
Tian de Légumes  
Camembert **BIO**  
Compote **BIO**

### Vendredi 12 Mai

Betterave Crue et Cuite  
Tagliatelle de Poisson  
Crème Brûlée Lait **BIO**  
Fruit de Saison **BIO**

### Lundi 15 Mai

Salade péle-mêle  
Rougail Saucisse Certifié  
Riz Complet **BIO**  
Chaource AOP  
Pastèque **BIO**

### Mardi 16 Mai

Soupe de Concombre **BIO**  
Orgoto (orge) Printanier  
Mousse Fromage Blanc  
Aux Fruits **BIO**

### Jeudi 18 Mai



### Vendredi 19 Mai

