

Menu du 20 au 24 mars 2023

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|--|---|--|--|---|
| <p>Saucisson</p> <p>Poisson</p> <p>Riz</p> <p>Yaourt 🏠</p> <p>Fruit</p> | <p>Œufs durs mayonnaise 🏠</p> <p>Sauté de poulet 🏠</p> <p>Gratin duo de chou</p> <p>Fromage 🏠</p> <p>Glace</p> | <p>Cake aux légumes</p> <p>Endive au jambon 🏠</p> <p>Yaourt 🏠</p> <p>Fruit</p> | <p>Pamplemousse</p> <p>Lasagnes de légumes 🏠</p> <p>Fromage</p> <p>Rose des sables 🏠</p> | <p>Potage 🏠</p> <p>Merguez</p> <p>P Pois carottes</p> <p>Yaourt 🏠</p> <p>Fruit</p> |

Yaourts et Fromage Gaec de l'Argentor à Poursac (16) ou la ferme de la Reversaie (Romagne (86)

Les œufs Cocottes heureuses Magné (86)

Poulet de la ferme de Boistillet Taizé Aizie (16)

Pommes geac De Chantegrolle Charroux (86)

Le pain Boulangerie La Petite Régale de Valence en Poitou (86) ou Bag'Adel Les Minières de 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