

Menu du 11 au 15 mars 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Betteraves</p> <p>Poisson meunière</p> <p>Haricots verts</p> <p>Yaourt </p> <p>Fruit</p>	<p>Salade de Gésier aux noix </p> <p>Emincé de porc </p> <p>Purée de céleri </p> <p>Fromage</p> <p>Compote</p>	<p>Saucisson sec</p> <p>Sauté de veau </p> <p>Pâtes </p> <p>Fromage</p> <p>Fruit</p>	<p>Carottes râpées </p> <p>Lasagnes de légumes </p> <p>Salade</p> <p>Fromage</p> <p>Broyer </p>	<p>Potage </p> <p>Escalope de dinde</p> <p>Brocolis aux amandes</p> <p>Yaourt</p> <p>Fruit</p>

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

Emincé de porc : La ferme des petites Boïsnès / Valence en Poitou (86)

Veau La ferme du patureau Charroux (86)

Pâtes Fiorella / Fontaine le Comte (86)

Carottes et pommes de terre Stéphane Rathier / Journet (86)

Pommes 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 protidiqes, 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