

Lundi 30 mars	Mardi 31 mars	Jeudi 2 avril	Vendredi 3 avril <i>menu du terroir</i>
Charcuterie/cornichons Poisson Grafin de courgettes Banane	Radis Rôti de bœuf Coquillettes Fromage Crumble poires	Taboulé Émincé de porc Haricots verts Yaourt	Carottes râpées Poulet Frites Faisselle chèvre Kiwi
Lundi 6 avril	Mardi 7 avril	Jeudi 9 avril	Vendredi 10 avril <i>menu du terroir</i>
Férié	Paëlla Salade verte Fromage Poire	Betteraves Saucisses Petits pois Crème pistache	Salade de chèvre frais Canard Purée navets / pommes de terre Ananas / Chantilly
Lundi 13 avril <i>menu chinois</i>	Mardi 14 avril	Jeudi 16 avril	Vendredi 17 avril
Salade de chou chinois Porc au caramel Riz cantonais Litchis au sirop	Lasagnes Salade Flamby	Beurre de sardine Jambon braisé Carottes Vichy Compote pomme d'amour	Rillettes de poulet ☉ Filet de hoki sauce au beurre Pommes de terre vapeur Buche fromage de chèvre ☉ Mousse au chocolat
Lundi 20 avril*	Mardi 21 avril	Jeudi 23 avril	Vendredi 24 avril
Céleri vinaigrette Andouillette Haricots verts Fromage blanc coulis <i>*réunion des menus 18h à la cantine.</i>	Macédoine Hachis parmentier de patates douces Cabri aux herbes ☉ Pomme	Carottes râpées ☉ Langue de bœuf sauce cornichons Riz Crème au citron Cigarette russe	Friand au fromage Escalope de dinde Champignons Cocktail de fruits
Lundi 11 mai	Mardi 12 mai	Jeudi 14 mai	Vendredi 15 mai
Saucisson Bourguignon Tagliatelles Yaourt	Salade de mâche Croque-malin Petits pois Gâteau au chocolat	Férié	Concombres Œufs Épinards Glace Biscuit
Lundi 18 mai	Mardi 19 mai	Jeudi 21 mai	Vendredi 22 mai
Pâté de volaille ☉ Blanquette de poisson aux légumes Banane au chocolat	Salade de gésiers / œufs Chipolatas/merguez Frites Fraises/ chantilly	Radis Cordon bleu Purée panais / pommes de terre Ile flottante	Piémontaise Rôti de porc Orloff Carottes vichy Faisselle de chèvre ☉ Confiture / miel



Les plats notés en gras sont élaborés sur place à partir de produits bruts

© Christelle et Monique travaillent en partenariat avec des producteurs locaux.
La plupart de nos légumes proviennent du producteur « Les jardins de la Tourette » à Mauzé-Thouarsais



Information aux familles

Sur les menus, vous trouvez les informations suivantes :

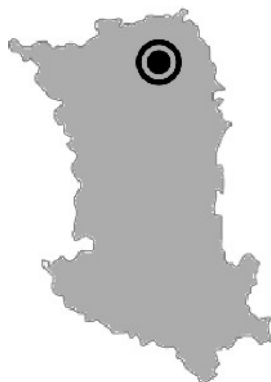
– **Les plats notés en gras sont élaborés sur place à partir de produits bruts :**

Cela signifie que les plats notés en caractère gras sont élaborés par les cantinières Christelle et Monique.

– **Christelle et Monique travaillent en partenariat avec des producteurs locaux :**

Les plats pour lesquels figurent ce symbole ☉ ont un composant qui provient de producteurs locaux. La plupart de nos légumes proviennent du producteur « Les jardins de la Tourette » à Mauzé-Thouarsais.

Voici la liste de nos partenaires :



- le VERGER DU BOIS BASSET (pommes/poires)
- la EARL GODET Jean-Noël (la volaille)
- LES JARDINS DE LA TOURETTE (légumes/fraises)
- LE PETIT CHAMP (fromage de chèvre)