

MENUS AVRIL 2024

*P'tit point produits :

Depuis plusieurs années, nous privilégions nos producteurs locaux pour les produits frais.

La Nature à table nous propose un nombre de produits d'épicerie issu de l'agriculture biologique (huile d'olive, riz, etc...).

Toutes nos viandes sont d'origine française

Nous poursuivons les commandes auprès de « Terroirs 71 », un regroupement de fournisseurs locaux de la filière HVE et/ou bio, où nous commandons notamment des yaourts, compotes, et de la viande.

Le pain est fourni par la boulangerie d'Hurigny

Suivant les arrivages, les menus peuvent subir de petites modifications

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
	2 avril	4 avril 	5 avril
	Terrine de saumon	Radis beurre*	Salade de pâtes
	Blanquette de veau Riz	Aiguillettes de colin Epinard	Roti de dinde Carottes Vichy
	Fromage frais aux fruits / Chou à la crème	Banane	Fromage / compotes
8 avril	9 avril	11 avril	12 avril 
Salade verte			Salade de concombres
Potatoes/Wedges Burger	Menu du chef	Menu du chef	Crousti moelleux à l'emmental Petits pois
Kiwi			Gâteau maison
VACANCES DU 13 AU 28 AVRIL 2024			
29 avril	30 avril 		
Betteraves rouges	Quiche aux fromages		
Cordon bleu Brocolis	Poisson à la provençale Blé		
Fromage / compote	Fromage blanc coulis		