

Lundi 28 mars	Mardi 29 mars	Jeudi 31 mars	Vendredi 1 ^{er} avril
Férié	Radis / Beurre ☺ Jambon cuit sauce madère Purée de céleri Fromage de vache Crumble ☺	Rillettes de thon Bœuf bourguignon Carottes ☺ Crème dessert	Salade de riz Filet de poisson Épinards à la crème Banane
Lundi 4 avril	Mardi 5 avril	Jeudi 7 avril	Vendredi 8 avril Menu pomme
Carottes râpées ☺ Hachis parmentier de canard ☺ Salade Petits suisses	Betteraves Blanquette de poisson Riz Compote	Taboulé Steak haché Haricots verts Brownie Crème anglaise	Salade chou pommes Poulet rôti ☺ Pommes noisettes Pomme
Lundi 25 avril Menu en « ette »	Mardi 26 avril	Jeudi 28 avril	Vendredi 29 avril
Rillettes ☺ / Rosette ☺ Paupiettes Mogettes Chouquettes Crème noisette	Salade de riz Saucisses Brocolis Fromage de chèvre ☺ Kiwi	Macédoine Calamar à la romaine Purée de carottes ☺ Liégeois	Maquereau Rosbif Champignons Salade de fruits
Lundi 2 mai*	Mardi 3 mai Menu mexicain	Jeudi 5 mai	Vendredi 6 mai
Cervelas / dés de gruyère / croûtons Rôti de porc Petits pois Fromage blanc <i>* réunion des menus 18h à la cantine.</i>	Salade de mâche ☺ Chili con carne Riz Litchis au sirop	Férié	Pont
Lundi 9 mai	Mardi 10 mai	Jeudi 12 mai	Vendredi 13 mai
Pizza au thon Escalope de dinde Lentilles Gruyère Poire	Concombre Aile de raie Pommes de terre ☺ Mousse au chocolat Biscuit	Taboulé Boulettes de viande Haricots beurre Paris Brest	Radis beurre Lapin aux olives ☺ Perles du Japon Flamby
Lundi 16 mai	Mardi 17 mai Menu dictons	Jeudi 19 mai	Vendredi 20 mai Menu plaisir
Férié	La fin des haricots (en vinaigrette) Donner sa langue (de bœuf) au chat Couper les cheveux (d'ange) en 4 Faire la sourde oreille(ons de pêche)	Pâté de foie ☺ Poisson pané Ratatouille Yaourt	Betterave Poulet ☺ Frites / salade Mousse au spéculoos



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

