

Lundi 27 mars	Mardi 28 mars	Jeudi 30 mars	Vendredi 31 mars
Carottes râpées ☺ Spaghettis bolognaise Banane	Chou rouge ☺ Saucisses lentilles Yaourt nature	Betteraves Brandade de morue Fromage ☺ Kiwi ☺	Macédoine Sauté de dinde sauce curry Haricots beurre Crème chocolat
Lundi 3 avril	Mardi 4 avril	Jeudi 6 avril	Vendredi 7 avril
Salade de pâtes Boeuf bourguignon ☺ Fromage Pomme	Sardine / beurre Jambon fumé Purée ☺ Fruit	Salade ☺ / Gruyère / Dés de jambon Paëlla au poulet Glace	Céleri rémoulade ☺ Aile de raie Épinards Flamby
Lundi 10 avril	Mardi 11 avril	Jeudi 13 avril	Vendredi 14 avril
Maquereau Steak haché Purée de carottes ☺ Mousse aux fraises tagada	Chou chinois ☺ / maïs/dés de gruyère Nem au crabe Riz cantonnais Fruits exotiques au sirop	Rosette Filet de hoki Brocolis ☺ Fromage Compote	Radis ☺ Poulet ☺ Frites Chocolat Liégeois
Lundi 1 ^{er} mai	Mardi 2 mai*	Jeudi 4 mai	Vendredi 5 mai
Férieré	Rillettes de poulet ☺ Poisson Ratatouille / Riz Fruit <i>* réunion des menus 18h à la cantine.</i>	Betteraves Hachis parmentier ☺ Salade Mousse au chocolat	Taboulé Cordon bleu Petits pois / Carottes Fromage Fruit
Lundi 8 mai	Mardi 9 mai	Jeudi 11 mai	Vendredi 12 mai
Férieré	Carottes râpées ☺ Rosbif Coquillettes Yaourt au fruit	Pâté Blanquette de saumon Pommes de terre ☺ Fromage Fruit	Friand Poulet ☺ Haricots verts Crème anglaise
Lundi 15 mai	Mardi 16 mai	Jeudi 18 mai	Vendredi 19 mai
Chips/Sauce thon-st moret Oeuf Épinards Compote de pêche	Salade verte ☺ Hamburger Potatoes Cookie	Concombres à la crème ☺ Roti de porc Mogettes Fromage Fruit	Salade de chou ☺ Poisson pané Petits pois Éclair au chocolat



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

