


lun 02 avr	mar 03 avr	mer 04 avr	jeu 05 avr	ven 06 avr
Crêpe <b>fromage</b>	Betterave râpée mimosa	Riz niçois	<b>REPAS DE PAQUES</b> Concombre à l'aneth ... Boulettes d'agneau paysannes ... Gratin dauphinois ... Vache picon ... Dessert de Pâques	Salade de blé aux dés de volaille
Paupiette de veau basquaise	Jambon à la poitevine (sur lit de haricots blancs)	Œufs florentines / Pommes lamelles		Dos de colin à la marinière
Petits pois à la française				Brocolis gratinés
Fromage blanc	St nectaire	Chanteneige		Carré d'as
Fruit	Compote de pomme	Liégeois vanille		Entremet praliné

lun 09 avr	mar 10 avr	mer 11 avr	jeu 12 avr	ven 13 avr
 <b>JOYEUSES Pâques !</b>	Sardines au beurre		Carottes râpées	Tomate vinaigrette
	Sauté de porc dijonnaise		Boudin noir aux pommes	Nuggets de poisson
	Carottes vichy		Purée	Coquillettes
	Yaourt nature		Rondelé ail & fines herbes	Camembert
	Fruit		Chou vanille	Mousse chocolat

lun 16 avr	mar 17 avr	mer 18 avr	jeu 19 avr	ven 20 avr
Betterave vinaigrette	Salade verte tomate œuf	Haricots verts vinaigrette	Pâté de campagne	Carottes râpées
Steak haché sœ barbecue	Gratin savoyard	Rôti de porc à la prove	Paëlla MAISON	Filet de lieu sœ aurore
Ratatouille / Semoule		Torsades		Gratin de chou-fleur
Emmental	Petit moulé nature	Fondu président	Fromage blanc	Cantadou
Crème vanille	Compote pomme abricot	Flan chocolat	Fruit	Clafoutis aux pommes



LES PRODUITS et  
PLATS DE SAISON



LES DESSERTS MAISON



Le chef et son équipe  
vous souhaitent  
un bon appétit !



LES CIRCUITS LOCAUX :

Les légumes crus pris à l'association APPUI, JAUNAY CLAN (86) dans la limite de leur possibilités

Pomme et Poires prises en saison, aux JARDINS DE LA FROLLE, BONNES (86)

Les viandes de bœuf et porc frais pris aux Producteurs réunis, DISSAY (86)

