


MENU MARS et AVRIL 2021

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
29 mars 2021	30 mars 2021	1 avril 2021	2 avril 2021
Carottes râpées	Salade composée	Betteraves rouges	Salade verte et tomates cerise
Frites	Croq végétales	Gratin de choux fleurs	Tagliatelles au saumon
Jambon blanc et pays	Petits pois Carottes	Steak hâché de veau	
Fromage	Fromage blanc bio	Pâtisserie	Crème dessert vanille
Cocktail de fruits			
5 avril 2021	6 avril 2021	8 avril 2021	9 avril 2021
		Salade verte	Taboulé
		Omelette	Limande meunière
	Menu à thème	Ratatouille	Haricots verts
		St Nectaire	Yaourt bio
		Orange	



En raison des livraisons les menus peuvent-être modifiés

Viande provenant des régions Charente-Poitou ou Limousin

Melons, Fraises, courgettes : production locale - Fabrication artisanale

Repas végétariens