

 bio et local
 local
 bio

Menus du mois d'avril 2025

semaine du 14 au 18

Radis  et beurre 

Cordon bleu S

Petit pois  et pommes de terre 

Yaourt nature sucré 

Lundi

Choux rouges 

Omelette de pommes de terre 

Salade 

Compote de pommes  c

Mardi

Carottes râpées 

Dos de hoki sauce à la crème S+F

Semoule 

Tartare 

fruit de saison 

Jeudi


Repas plaisir avant les vacances

Salade avec tomates et œufs durs 

Hamburger maison
(filet de poulet/ketchup/fromage)
chips

Brownies maison 

Vendredi

F = Frais C = Conserve S = Surgelé D = Déshydraté
Viande de bœuf d'origine française
 = Fait maison

VIANDES:  SCA LE PRE VERT +  VIANDES DU PERIGORD + PRO A PRO

FROMAGE BLANC ET LAIT DE VACHE:  GAEC BOSLOUBET CHANTEGROS +  FERME BELARDIA

FRUITS ET LEGUMES:  MANGER BIO PERIGORD +  LA FERME DES AGES +  LA SALEM BRAISE

PRODUITS SURGELES: RELAIS D'OR

AUTRES:  PRO A PRO +  U EXPRESS

PAIN:  BOULANGERIES DE THIVIERS