



# AVRIL 2025



semaine	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
du 31 mars au 06 avril		<i>Poisson d'avril</i>  <i>Bonne journée !</i> Bretzel lardons fromage Cuisse de pintade rôtie Petits pois/carottes cuisinés <i>Crème dessert</i>	Carottes râpées Rôti de porc Epinards à la crème Fromage Compote	Terrine de campagne Gratin de thon béchamel Riz pâtisserie
du 07 avril au 13 avril	Taboulé Sauté de porc Carottes au jus <i>Crème dessert</i>	Macédoine de légumes Rosbif Haricots verts <i>Laitage</i>	Concombre vinaigrette Poulet rôti Frites Pâtisserie	Saucisson à l'ail Dos de lieu sauce tomate Coquillettes fruit
du 14 avril au 20 mai	Radis beurre demi-sel Sauté de lapin à la crème Pommes de terre sautées <i>laitage</i>	 <i>Menu végétarien</i> Salade vinaigrette Pizza 3 fromages Fruit	 Pâté de Pâques maison Gigot d'agneau Haricots blancs pâtisserie	Rosette Poisson pané Chou-fleur béchamel <i>Crème dessert</i>
	Et c'est parti pour 2 semaines...  Bonnes vacances de Pâques !!!			
Toutes nos viandes sont d'origine France <i>Nos fournisseurs locaux</i> <b>Poisson</b> Ribet-Beyrand (Limoges) <b>Volaille</b> Ferme de Beauregard (St Priest s/Aixe) <b>Bœuf, porc, veau</b> Ferme de Sargnat (St Martin le Vieux)			 Allergènes pouvant être contenus dans certains plats	

Ces menus sont transmis à titre indicatif, ils peuvent varier en fonction des stocks et des livraisons

*Les plats indiqués en italiques bleu sont bio*