

MENUS AVRIL 2026

*P'tit point produits :

Depuis plusieurs années, nous privilégions nos producteurs locaux pour les produits frais.



La Nature à table nous propose un nombre de produits d'épicerie issu de l'agriculture biologique (huile d'olive, riz, etc...).

Toutes nos viandes sont d'origine française

Nous poursuivons les commandes auprès de « Terroirs 71 », un regroupement de fournisseurs locaux de la filière HVE et/ou bio, où nous commandons notamment des yaourts, compotes, et de la viande.

Le pain est fourni par la boulangerie d'Hurigny

Suivant les arrivages, les menus peuvent subir de petites modifications

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
30 mars	31 mars	1er avril 	2 avril
Salade de pommes de terre	Céleri rémoulade	Pizza	Mâche et sa tartine au thon
Boulettes de bœuf Haricots beurre	Beignets de calamar Pâtes	Omelette au fromage Petits pois	Veau marengo Pommes dauphines
Compote	Liégeois et flan caramel	Fromage blanc et biscuits	Chouquettes
VACANCES DU 3 AVRIL AU 19 AVRIL 2026			
20 avril	21 avril	23 avril 	24 avril
Betteraves rouges	Radis beurre	Salade de lentilles et fêta	Salade de tortis
Filet de poisson à la crème ciboulette Riz	Poulet Frites	Œufs à la florentine	Sauté de bœuf Carottes vichy
Compote	Fruits	Brownies maison	Yaourts aromatisés
27 avril	28 avril	30 avril	
Salade verte et ses croûtons	Tarte au fromage	Mortadelle	
Pâtes à la carbonara	Sauté de dinde Brocolis	Poisson façon meunière Ratatouille	
Pruneaux	Glace	Fruits	