


MENUS AVRIL 2026

CENTRE DE LOISIRS

Semaine du 06 au 10 Avril 2026				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 <i>Joyeuses Pâques</i>	Cervelas Filet de poulet au paprika * Epinards à la crème * Camembert Pomme BIO (local)	Salade de pâtes aux dés de volaille, petits légumes et curry Grillade de porc (local) au jus * Poêlée de chou fleur Montcadi croûte noire Orange	Betteraves vinaigrette Chili végétarien et riz blanc BIO * (plat complet) Fromage blanc sucré fermier de Vicq sur Gartempe (86) Compote pomme (local) poire cannelle *	Carottes râpées (local) Filet de hoki à l'aneth * Pommes vapeur Vache Picon Tunnel de Pâques * (praliné et glaçage au chocolat)

Semaine du 13 au 17 Avril 2026				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Macédoine vinaigrette Pâtes fraîches (local) à la crème, poulet et champignons * (plat complet) Emmental Banane	Radis + beurre Haché de bœuf à la marocaine Semoule BIO Pavé frais Compote pomme fraise	Brocolis persillé Pizza aux 3 fromages (mozzarella, emmental, chèvre) * Salade verte Entremet chocolat au lait entier fermier de Vicq sur Gartempe (86) * Kiwi	Salade verte mimosa et maïs Saucisse fumée grillée Haricots beurre très fins sautés Brie Tarte aux pommes	Chou rouge BIO (local) à la Dionnaise Poisson pané Poêlée de carottes fraîches (local) * Gouda Cocktail de fruits au sirop

Les volailles sont d'origine française et/ou UE. Les fruits sont sous réserve de la disponibilité des fournisseurs. Dans tous nos menus, la farine provient d'Aslonnes.



*: Elaboré par nos cuisiniers dans notre cuisine centrale.

Menu végétarien
 Viande de boeuf Race à viande