
































LUNDI 20 AVRIL	MARDI 21 AVRIL	MERCREDI 22 AVRIL	JEUDI 23 AVRIL	VENREDI 24 AVRIL
<b>CHOU FLEUR BIO VINAIGRETTE</b> <b>PATES CARBONARA</b>  <b>FRUIT DE SAISON</b>	<b>TABOULE (semoule bio)</b> <b>FILET DE MERLU MSC SAUCE À LA CAROTTE LOCALE</b>  <b>BROCOLI BIO</b>  <b>CAMEMBERT</b> <b>FLAN</b>	<b>HARICOTS VERTS BIO VINAIGRETTE</b> <b>EMINCÉ DE BOEUF BIO SAUCE AU CURRY</b>  <b>RIZ AOP PILAF</b> <b>YAOURT LOCAL</b>  <b>COCKTAIL DE FRUITS</b>	<b>TZATZIKI A LA BETTERAVE BIO</b>  <b>POMMES DE TERRE LOCALE FARCIE</b> <b>CAROTTES LOCALES</b> <b>FRUIT DE SAISON</b>	<b>CAROTTES LOCAES VINAIGRETTE</b> <b>OMELETTE</b>   <b>FRITES LOCALES</b> <b>SAINT PAULIN</b> <b>LIEGEAIS BIO</b>
LUNDI 27 AVRIL	MARDI 28 AVRIL	MERCREDI 29 AVRIL	JEUDI 30 AVRIL	VENREDI 1 MAI
<b>CELERI BIO REMOULADE</b> <b>ROUGAIL SAUCISSE FUMÉE</b>  <b>RIZ AOP</b>  <b>BRIE</b> <b>FRUIT DE SAISON</b>	 <b>OEUF MAYONNAISE</b> <b>BOLOGNESE VEGETALE (pates bio)</b> <b>SALADE VERTE BIO</b>  <b>ILE FLOTTANTE</b>	<b>PÂTÉ DE CAMPAGNE ET CORNICHON</b>  <b>ROTI DE BOEUF LOCAL</b>  <b>GRATIN DE CHOU FLEUR BIO</b> <b>FROMAGE BLANC LOCAL</b> <b>COMPOTE DE POMMES LOCALES</b>	 <b>CAROTTES LOCALES RAPEES</b> <b>POISSON MSC SAUCE DU CHEF</b> <b>COURGETTES BIO BRAISEES</b> <b>BUCHE MI CHEVRE</b>  <b>QUATRE QUART DU CHEF</b>	
LUNDI 4 MAI	MARDI 5 MAI	MERCREDI 6 MAI	JEUDI 7 MAI	VENREDI 8 MAI
<b>BETTERAVES BIO VINAIGRETTE</b> <b>GRATIN DE MACARONIS BIO AUX LARDONS</b>   <b>FROMAGE BLANC LOCAL CONFITURE</b>	 <b>TABOULE (semoule bio)</b> <b>FALAFELS SAUCE TOMATE</b> <b>HARICOTS VERTS BIO</b>  <b>BRIE</b> <b>FRUIT DE SAISON</b>	<b>TOMATE BIO VINAIGRETTE</b> <b>SAUTE DE PORC BIO COLOMBO</b>   <b>BROCOLI BIO</b> <b>YAOURT LOCAL</b>  <b>TARTE DU CHEF</b>	<b>CONCOMBRE BIO SAUCE FROMAGE BLANC LOCAL</b> <b>HACHIS PARMENTIER DU CHEF (pdt local)</b>  <b>SALADE VERTE BIO</b>   <b>SUISSES BIO</b> <b>SALADE DE FRUITS</b>	
LUNDI 11 MAI	MARDI 12 MAI	MERCREDI 13 MAI	JEUDI 14 MAI	VENREDI 15 MAI
<b>OEUF MIMOSA</b> <b>FILET DE POISSON MSC SAUCE CREME</b> <b>PETITS POIS BIO</b> <b>MIMOLETTE</b>  <b>ECLAIR</b>	<b>TOMATE BIO FETA VINAIGRETTE</b> <b>SAUTÉ DE POULET LOCAL AU CURRY</b>  <b>FRITES</b>  <b>CREME DESSERT VANILLE</b>	<b>RADIS ROSES BIO AU BEURRE</b> <b>HACHE AU VEAU</b> <b>BLE</b>  <b>CAMEMBERT</b> <b>FRUIT DE SAISON</b>		

Les producteurs locaux : Pain - boulangerie de Biard (86) / Pommes de terre et carottes - Rathier (Journey 86) / Laitages BIO - GAEC Le Pré Joly (St Gervais Les Trois Clochers) / Chatellerault 86) / Fromages - Petit Signe (Cevillé St Sauveur 86) / Charcuteries - Farci Poitevin (Sommières du Clain 86) Viandes BIO - Pré Vert (Coulounieix Chamiers 24) / Oeufs BIO - EARL OBP (Chauvigny 86). Les fournisseurs de produits locaux : Fruits et légumes BIO - Boissonot (Poitiers 86) / Viandes labellisées - Bondy (Chatellerault 86).