


<i>Lundi 1^{er} Avril</i>	<i>Mardi 02</i>	<i>Jeudi 04</i>	<i>Vendredi 05</i>	<i>Informations</i>
FERIE	Croisillon Dubarry Navarin D'agneau Printanière de Légumes Brie Salade de Fruits	Radis beurre S de Jarret de Porc Moutarde Haricots Beurre Edam Semoule Caramel	Salade Verte et Mais Poulet Roti * Frites Kiri Pommes	 <p>LE CHAMP DES POULETTES 1 Milharault, 37320 Saint-Branches 06 89 69 71 50 (Ventes aux Particuliers)</p>
<i>Lundi 08</i>	<i>Mardi 09</i>	<i>Jeudi 11 *</i>	<i>Vendredi 12 *</i>	
Betteraves en salade Dos de Colin à la Tomate Gratin de Brocolis Buche de Chèvre Grillé aux Pommes	Carottes Râpées Sauté de Dinde Tandori Coquillettes Comté Orange	Salade du Pêcheur Emincé de Bœuf aux Olives Haricots Verts Tartare Poires	Œuf Macédoine Croque-Fromage Torti 3 Couleurs Yaourt Nature Pate de Fruits	
<i>Lundi 15 *</i>	<i>Mardi 16 *</i>	<i>Jeudi 18</i>	<i>Vendredi 19</i>	Informations :
Concombres à la Crème Paupiette de Veau Petit Pois Petit Cotentin Banane	Pâté De Campagne Parmentier de Poissons Saint Nectaire Kiwi	Salade de Choux Blanc Aiguillette de Poulet Crémeux Lentilles Fromage Blanc et Fraises	Rillettes de Thon Boulette de Bœuf à la Thai Riz Blanc Gouda Compote	<p>Valorisant Loi Egalim (AOP/AOC – IGP – HVE-STG-FERMIER-LABEL ROUGE) Bleu Blanc Cœur Végétariens Pêches Durable BIO Locaux</p>

N.B. Nos menus sont susceptibles d'être modifiés à tout moment en fonction de nos approvisionnements.

Nos approvisionnements Viandes sont principalement d'origine Française.