

	<i>Lundi 12 mars 2018</i>	<i>Mardi 13 mars 2018</i>	<i>Mercredi 14 mars 2018</i>	<i>Jeudi 15 mars 2018</i>	<i>Vendredi 16 mars 2018</i>
Entrée		Salade blé, maïs et emmental		Choux blanc et raisins secs	Potage de carottes au kiri
Plat principal	Normandin de veau au jus	Emincé de porc épices	Paëlla au poulet	Sauté de dinde	Pavé de lieu* sauce ciboulette
Garniture	Frites (maternelle)			aux champignons	
Garniture	Gratin de pommes de terre / chou fleur (primaire)	Epinards à la crème		Purée de pommes de terre	Riz pilaf
Produit Laitier	Tomme noire		Brie		
Dessert	Compote de pommes	Fruits de saison*	Tarte aux pommes	Crème au chocolat	Fruits de saison*



	<i>Lundi 19 mars 2018</i>	<i>Mardi 20 mars 2018</i>	<i>Mercredi 21 mars 2018</i>	<i>Jeudi 22 mars 2018</i>	<i>Vendredi 23 mars 2018</i>
Entrée	Betteraves cuites aux pommes				
Plat principal	Kebab de dinde	Escalope de poulet aux herbes	Quiche lorraine	Pavé de saumon* sauce oseille	Emincé de bœuf bourguignon
Garniture	Pâtes au beurre	Riz / ratatouille	Salade verte	Côte de blettes à la crème	Pommes de terre / carottes rondelles
Produit Laitier		Gouda	Fromage portion	Vache qui rit	Petit entramme
Dessert	Fromage blanc sucré	Fruits de saison*	Fruits de saison*	Beignet aux pommes	Fruits de saison*

	<i>Lundi 26 mars 2018</i>	<i>Mardi 27 mars 2018</i>	<i>Mercredi 28 mars 2018</i>	<i>Jeudi 29 mars 2018</i>	<i>Vendredi 30 mars 2018</i>
Entrée	Radis beurre	Jambon de dinde		Carottes râpées	
Plat principal	Rôti de porc à l'ananas	Pavé de hoki* sauce duguéré	Sauté de poulet basquaise	Chili con carne	Paupiette de veau sauce crème
Garniture	Gratin dauphinois	Haricots verts	Boullgour pilaf	Riz créole	Semoule / brocolis
Produit Laitier		Semoule au caramel	Camembert	Yaourt nature sucré	Tomme blanche
Dessert	Liégeois chocolat		Compote de pêches		Fruits de saison*

	<i>Lundi 2 avril 2018</i>	<i>Mardi 3 avril 2018</i>	<i>Mercredi 4 avril 2018</i>	<i>Jeudi 5 avril 2018</i>	<i>Vendredi 6 avril 2018</i>
Entrée	FERIE			Choux blancs mimolette	Pâté de foie
Plat principal		Lasagnes à la bolognaise	Escalope de dinde au curry	Sauté de porc à la moutarde	Pavé de lieu* sauce citron
Garniture		Salade verte	Printanière de légumes (Pommes de terre / légumes)	Pommes vapeur persillés	Blé pilaf / jeunes carottes
Produit Laitier		Kiri	Bodiche Vendéenne		Yaourt aromatisé
Dessert		Compote de pommes	Fruits de saison*	Fruits de saison*	
		Chocolat de Pâques	Chocolat de Pâques		

* Poisson frais cuisiné par nos soins en fonction des arrivages

* Légumes frais et fruit de saison en fonction de la disponibilité de nos producteurs locaux

Viandes françaises  Produit issu de l'agriculture Biologique 

En raison des animations du CPIE, l'APC se réserve le droit de modifier vos menus

* Notre atelier de production utilise des marchandises pouvant intégrer des risques d'allergènes

(mollusque, moutarde, œufs, poisson, soja, arachide, céleri, crustacés, fruits à coques, gluten, graines de sésame, lait, lupin, anhydride sulfureux et sulfites)

