













Semaine 17 Du 20 au 24 avril 2026

Lundi 20 Menu végétarien	Mardi 21	Jeudi 23	Vendredi 24
Betteraves vinaigrette	Rosette	Taboulé	Salade de maïs et tomates cerises
---	---	---	---
Pâtes 	Colin sauce citron	Poulet à la moutarde	Jambon braisé
Ratatouille 	Carottes vichy 	Haricots verts 	Pois cassés 
---	---	---	---
Emmental	Petits suisses aux fruits 	Camembert 	Chocolat liégeois
Banane		Compote de pomme 	

Sous réserve de disponibilité des produits

Semaine 18 Du 27 avril au 1^{er} mai 2026

Lundi 27	Mardi 28	Jeudi 30 Menu végétarien	Vendredi 1 ^{er}
Carottes râpées	Endives vinaigrette	Oeuf mimosa 	FÉRIÉ
---	---	---	
Rougail de saucisses 	Emincés de dinde	Carottes courgettes	
Riz IGP	Petits pois 	Boulgour	
---	---	---	
Comté AOP	Yaourt fermier sucré	Fromage blanc 	
Kiwi			

Sous réserve de disponibilité des produits

Pain : boulangerie « L'Atelier des gourmets » Frontenay Rohan-Rohan (Lundi, Mardi, Vendredi)

Yaourts Fermiers « La Ferme de la Coudre » Dœuil Sur Le Mignon

Les viandes de porc, volaille, veau et bœuf sont d'origine Française

Pain Bio « La boulange du Coin » (le jeudi)

Pâtes et farine BIO « Les Pâtes d'Ici de Là » St Léger de la Martinière

Viande de Bœuf et Veau BIO « La Ferme de la Solive » Granzay-Gript

Viande de Porc Bio « SCEA Biteau Ollereau » de Frontenay R-R

Lentilles vertes et pois cassés BIO « Ferme de Boussetin » Vouillé