

<b>MENUS POUR LA RESTAURATION SCOLAIRE</b>		<b>CENTRE DE LOISIRS LES MERCREDIS EN GRIS</b>		
<b>lundi 31 mars 2025</b>	<b>mardi 1 avril 2025</b>	<b>mercredi 2 avril 2025</b>	<b>jeudi 3 avril 2025</b>	<b>vendredi 4 avril 2025</b>
Batavia mâche et croutons Saucisse à l'ancienne des Monts verts*	Radis à la croc au sel Lasagnes Végétales*	Crêpe au fromage maison Escalope de dinde à la crème* Julienne de légumes Quatre quart aux pommes maison	Taboulé maison et crudités Lapin à la forestière** <b>Haricots verts bio</b> Cannelé maison Crème anglaise maison	Carottes Bio et céleri rave Pizza au jambon maison* Petit suisse sucré Clémentine
<b>Lentilles vertes Bio de Charente</b> <b>Yaourt bio vanille</b>	Maison Saint Nectaire Banane			
<b>lundi 7 avril 2025</b>	<b>mardi 8 avril 2025</b>	<b>mercredi 9 avril 2025</b>	<b>jeudi 10 avril 2025</b>	<b>vendredi 11 avril 2025</b>
Velouté de tomates Sauté de bœuf des Monts verts*	Radis à la croc au sel <b>Œuf dur Bio*</b> <b>Epinards Bio à la crème/riz</b>	Salade verte et mimolette Pilon de poulet rôties* Pommes grenailles Tartes aux pommes maison	Salade et oignons rouges <b>Fricassée de canard IGP à l'orange*</b> Torsades complètes <b>Panna cotta au lait Bio maison</b> Parfum chocolat	Tomate basilic et mozzarella Saumonette fraîche panée**** <b>Semoule Bio</b> et petite ratatouille Banane
<b>Carottes Bio vapeur</b> Tomme blanche Fruit	Fromage blanc sucré			
<b>lundi 14 avril 2025</b>	<b>mardi 15 avril 2025</b>	<b>mercredi 16 avril 2025</b>	<b>jeudi 17 avril 2025</b>	<b>vendredi 18 avril 2025</b>
Batavia et pommes bio <b>Sauté de dinde IGP au curry*</b> Quinoa et courgettes Fromage blanc sucré	<b>Œuf dur Bio</b> et mayonnaise Galettes de légumes maison** bûche du pilat Cookies au chocolat maison	Carottes bio de charente Tarte de pommes de terre Lardons et Roblochon 1/2 Orange	Salade composée Langue de bœuf Monts verts* <b>Semoule Bio</b> Camembert Biscuit maison roulé à la confiture	Concombres à la vinaigrette Brandade de cabillaud**** <b>Purée de pomme de terre bio</b> <b>Yaourt vanille Bio</b>
<b>VACANCES DE PRINTEMPS DU 18 AVRIL AU 2 MAI 2025</b>				
<b>lundi 5 mai 2025</b>	<b>mardi 6 mai 2025</b>	<b>mercredi 7 mai 2025</b>	<b>jeudi 8 mai 2025</b>	<b>vendredi 9 mai 2025</b>
Betteraves Bio de charente <b>Epinards Bio à la crème*</b> <b>Riz de Camargue IGP</b> Tomme de savoie <b>Pomme Bio du Limousin</b>	Carottes Bio de Charente Rôti de bœuf froid** Gratin de choux fleurs Bio/brocolis Mousse au chocolat Végétale maison	Radis à la croc au sel Nuggets maison** Tortellini Bûche du pilat Fraises au sucre	<b>VICTOIRE</b>	Salade de riz et crevettes Quiche lorraine maison* Aux dès de jambon Salade verte 1/2 Orange
<b>lundi 12 mai 2025</b>	<b>mardi 13 mai 2025</b>	<b>mercredi 14 mai 2025</b>	<b>jeudi 15 mai 2025</b>	<b>vendredi 16 mai 2025</b>
Coquillettes Bio au thon sce cocktail Cordon bleu maison** <b>Haricots vers Bio</b> Chocolat liégeois maison	Salade verte composée Spaghettis bolognaise* Maison St Nectaire laitier	Melon Croque Monsieur fromage/jambon** Salade verte Brownies maison	Concombres et mimolette Rouelle de porc braisée aux carottes* Pommes de terre au four <b>Compote de pommes Bio maison</b> Chouquettes maison	Taboulé maison et crudités Filet de poisson frais**** Tomates à la provençale <b>Crème dessert vanille au lait Bio</b> Décor Fraise
*Origine Montrond et ses environs				
**Origine France				
***Origine UE				
****Origine Atlantique nord				