



31/03/2025 AU 04/04/2025



# AVRIL 2025

VACANCES

21/04/2025 AU 25/04/2025

MENU CANTINE



28/04/2025 AU 02/05/2025

<p><b>LUNDI</b></p>	<p>Salade Texane Tartiflette Yaourt vanille Fruit de saison</p>		<p>LUNDI DE PÂQUES</p>	<p>Carottes Cervelas Orloff Purée Petit filou chocolat Fruit de saison</p>
<p><b>MARDI</b></p>	<p><i>Menu Vegetarien</i> Salade Béatrice Escalope vegan Petits pois Carré frais Crème aux spéculoos</p>		<p>Salade du pêcheur Chipolatas Haricots blancs Bûchette chèvre Fruit de saison</p>	<p>Avocat tomates surimi Sauté de veau à la moutarde Beignet courgettes Yaourt Maurice Tarte pommes</p>
<p><b>JEUDI</b></p>	<p>Radis Sauté porc chasseur Torti couleurs St Môret Cake pistache framboise</p>	<p>Joyeuses Pâques</p>	<p><i>Menu Vegetarien</i> Concombre Pané veggie Ratatouille Tartare Crumble pommes poires</p>	
<p><b> VENDREDI</b></p>	<p>Salade pâtes surimi Poisson du jour sauce épices du Soleil Poêlée céréales de légumes Croc lait Fruit de saison</p>		<p>Salade César Poisson du jour sauce marinère Riz Pilaf P'tit Louis (coque) Flamby</p>	<p>Salade verte composée Beignets calamar Poêlée légumes grillés Tomme blanche Compote pommes</p>

Ces menus peuvent être modifiés selon les approvisionnements. Ils sont tous validés par une diététicienne NUTRI SERVICE.

Toutes les viandes bovines sont d'origine française. (Au verso composition des entrées). Chaque plat à base de lait et de beurre est issu de produits bio locaux (Verneuil-sur-Indre).

Retrouvez la liste de nos fournisseurs sur le site [www.cinqmarslapile.fr](http://www.cinqmarslapile.fr)