





	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
					
Semaine du 20 avril au 24 avril	<p>Chou rouge maïs vinaigrette</p> <p>Paupiette de veau</p> <p>Coquille</p> <p>Petit nova aux fruits BIO</p>	<p>Rillettes de poulet</p> <p>Brandade de poisson frais</p> <p>Dessert surprise</p>	<p>Menu végétarien</p> <p>Salade perle crudités</p> <p>Chausson tomate et fromage</p> <p>Poêlé campagnarde</p> <p>Fruits de saison BIO</p>	<p>Salade composée</p> <p>Omelette jambon fromage</p> <p>Gateau basque</p>	<p>Pamplemousse au sucre</p> <p>Emincé de dinde mariné thym citron</p> <p>Riz basmati</p> <p>Yaourt fermier vanille</p>
Semaine du 27 avril au 1^{er} mai	<p>Betterave BIO vinaigrette</p> <p>Spaghettis bolognaise</p> <p>Petit filous à la fraise</p> <p>Pain BIO</p>	<p>Salade haricots verts bio thon vinaigrette</p> <p>Saucisse de dinde</p> <p>Purée</p> <p>Dessert surprise</p>	<p>Charcuterie</p> <p>Calamars à la romaine</p> <p>Riz indica BIO</p> <p>Fromage blanc BIO à la fraise</p>	<p>Taboulé oriental</p> <p>Filet mignon de porc miel moutarde à l'ancienne</p> <p>Carottes persillées BIO</p> <p>Tarte aux pommes</p>	<p>Férié</p> 



Poisson frais (Criée de La Rochelle)



Fait maison



Viandes françaises



Produits **BIO**

HVE : Haute Valeur Environnementale

Les menus pourront être modifiés en fonction des approvisionnements et des mesures anti-gaspillage de la cuisine.
Consultables sur le site internet de la ville www.ville-echillais.fr « Vie quotidienne / Enfance et Jeunesse / Restaurant scolaire ».