



























































































SEMAINE DES RURALIES				
01 Avril	08 Avril	15 Avril	22 Avril	
	 Salade Thaïe   Picanha de bœuf laquée Riz cantonnais Entremet pistache	 Taboulé  Rôti de porc au jus  Poêlée printanière  Fromage de chèvre Fruit		
02 Avril	09 Avril	16 Avril	23 Avril	
 Salade printanière  Boulettes d'agneau à la provençale Pommes de terre vapeur  Yaourt fermier 	 Betterave râpée  Caldeirada de poisson Pipe Rigatte  Fromage à tartiner Fruit	  Salade de riz  Tarte fromagère Persillade de courgettes  Crème vanille 		Les plats précédés du logo  , sont des recettes contenant des produits issus de l'approvisionnement local et des circuits courts .
03 Avril	10 Avril	17 Avril	24 Avril	
 Finger d'emmental   Colombo de porc   Lentilles aux petits légumes  Fruit 	 Tatin de chèvre chaud   Veau à l'Italienne  Gratin de pâtes  Gâteau chocolat crème anglaise	 Salade Paysanne   Boulettes de bœuf en tajine  Semoule   Yaourt fermier 		 <p>Menus végétariens les 03, 11 et 16 Avril</p>
04 Avril	11 Avril	18 Avril : repas 100% local	25 Avril	
 Salade de pâtes   Poisson sauce hollandaise Choux fleurs gratinés à l'emmental   La vachette  Fruit 	 Pois chiche à la grecque  Curry de légumes  Céréales gourmandes  Emmental  Fruit 	 Concombre à la crème   Sauté de veau aux carottes   Crête de coq   Tomme de Grand lieu   Pomme 		
05 Avril	12 Avril	19 Avril	26 Avril	
 Pizza margarita  Carottes rôties  Risotto d'épeautre   Flan au chocolat 	 Rillettes Sauté de dinde à la crème de pesto  Ratatouille   Chausson aux pommes 	 Duo de carottes en vinaigrette   Fish and chips  Tomme de Grand Lieu   Charlotte aux poires 		
Les menus sont certifiés conformes aux recommandations du GEMRCN , mais pourront changer en fonction des caprices du marché et de l'approvisionnement.	Les poissons précédés ou suivis du logo  , sont des poissons frais et issus d'une pêche durable .	Les plats suivis du logo  , sont des recettes contenant des produits issus de l'agriculture Biologique .		