



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Semaine du 7 avril au 11 avril	<p>Taboulé oriental Jambon grill Gratin de chou-fleur Fromage Fruit de saison</p> <p>Pain BIO</p>	<p>Menu végétarien</p> <p>Carottes râpées vinaigrette de framboise Spaghetti aux légumes BIO Dessert surprise</p>	<p>Salade perles / crudités Chausson de volaille à la bolognaise Poêlée méridionale Fruit de saison BIO</p>	<p>Salade verte radis tomate Brandade de poisson frais Mousse au chocolat lait</p>	<p>Charcuterie Blanquette de veau BIO Riz pilaf Yaourt fermier vanille</p>
Semaine du 14 avril au 18 avril	<p>Menu végétarien</p> <p>Bouchée tomate mozzarella Lentilles paysannes Compote de pomme</p> <p>Pain BIO</p>	<p>Betterave BIO vinaigrette Spaghetti bolognaise Petits filous aux fruits</p>	<p>Céleri BIO rémoulade Calamars à la romaine Riz indica BIO Salade de fruits</p>	<p>Menu de Pâques</p> <p>Œuf mimosa sur nid de salade Gigot d'agneau Flageolets Cloche de Pâques</p> 	<p>Salade club Emincé de dinde aux champignons Carottes persillées BIO Tarte aux pommes</p>



Poisson frais (Criée de La Rochelle)



Fait maison



Viandes françaises



Produits BIO

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