

MENU AVRIL 2025



**Asso de Cantine
Artannes sur Indre**

Menu à thème : Pâques



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

- 1 - Tomate vinaigrette
- Steak haché
- Beignets de salsifis
- Mimolette
- Mousse framboise

- 2 - Choux blanc
- Nouilles chinoises aux petits légumes
- Tarte noix de coco

- 3 - Radis beurre
- Parmentier de canard
- Salade verte
- St Albray
- Compote de fruits

- 4 - Œuf dur mayo
- Dos de colin sce oseille
- Riz sauvage pilaf
- Emmental
- Liégeois chocolat

21 FERIE

- 22 - Carottes rapées
- Boulettes d'agneau
- Haricots blancs
- Dessert de Pâques

- 23 - Fond artichauts vinaigrette
- Rôti porc sce charcutière
- Lentilles à la paysanne
- Brie
- Flamby

- 24 - Betteraves rapées
- Langue bœuf sce tomate
- Coquillettes
- St Nectaire
- Gâteau yaourt

- 25 - Salade verte
- Omelette pommes de terre
- Tomme grise
- Banane

28 - Tomates vinaigrette
- Saucisse de Toulouse
- Poêlée forestière
- Fromage blanc
- Roulé à la fraise

- 29 - Concombres à la crème
- Riz cantonais végé
- Mimolette
- Fraises au sucre

- 30 - Terrine de canard
- Poulet basquaise
- Riz pilaf
- Camembert
- Poires au sirop



Produits biologiques ou à base de produits biologiques

A savoir : Nos menus sont susceptibles d'être modifiés à tout moment en fonction de nos approvisionnements.

Tous les plats sont préparés sur place par notre chef cuisinier aidé de son agent qualifié de restauration.