

# Semaine du 14 avril 2025 au 18 avril 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Carottes râpées "Montmorillon" ■</li> <li>■ Curry de boeuf "Bassin Viennois" ■ ■ OU Curry végétarien</li> <li>■ Légumes curry (lentilles, tomates, oignons)</li> <li>■ Fromage</li> <li>■ Beignet aux pommes</li> </ul>	<p><b>Menu végétarien</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Salade d'haricots verts</li> <li>■ Quiche aux poireaux ■</li> <li>■ Salade verte ■</li> <li>■ Chocolat chaud HVE "Blaslay" ■</li> <li>■ Galette artisanale "Lencloître" ■ ■</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Tarte aux lardons de l'UPC OU Tarte aux légumes de l'UPC</li> <li>■ Poulet rôti ■ OU Poisson pané</li> <li>■ Haricots beurre</li> <li>■ Yaourt flan vanille</li> <li>■ Biscuit</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Potage Dubarry (choux-fleurs)</li> <li>■ Saucisses artisanales "Châtelleraut" ■ ■ OU Saucisses végétariennes</li> <li>■ Pâtes artisanales bio "Genouillé" ■ ■</li> <li>■ Fromage</li> <li>■ Fruit bio "Bossay-sur-Claise" ■ ■</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Salade verte emmental ■</li> <li>■ Brandade de poisson de l'UPC (pommes de terre "Montmorillon") ■ ■</li> <li>■ Gâteau sec</li> <li>■ Fruit au sirop</li> </ul>



Label rouge



A.O.P.



Circuit court



V.D.F.



Origine U.E

**Légende :**

■ Vinaigrettes à base d'huile de tournesol bio et local.

■ Pain local.

Les plats peuvent contenir les allergènes suivants : céréales contenant du gluten, lupin, sésame, œuf, poissons, mollusques, crustacés, fruits à coque, arachide, soja, lait, céleri, moutarde, anhydride sulfureux ou sulfites (>10mg/kg)