



Menu d'avril 2023

Le sais-tu ?

Les **cornucelles**, biscuits secs triangulaires, percés d'un trou en leur centre, sont la spécialité de Villebois-Lavalette en Charente.

La cornucelle, est composée de pâte sablée badigeonnée de jaune d'œuf qui lui procure une belle dorure brillante. Traditionnellement, des grains d'anis sont disposés aux trois angles. Aujourd'hui, ils ont été remplacés par de petits bonbons à l'anis, roses ou blancs. Ce gâteau sablé est fabriqué au moment des Rameaux, il est très attendu dans la région. Pour beaucoup, c'est un véritable souvenir d'enfance.

lundi 3

carottes radis et avocat
cuisse de poulet
flageolets
yaourt sucré nature



mardi 4

macédoine de légumes **mayonnaise**
boulettes de bœuf
haricots verts et beurre
fromages divers
poire



jeudi 6

endives aux noix
poisson pané
chou fleur brocolis en gratin
crème dessert à la vanille



vendredi 7

betteraves crues
saucisse de Toulouse
lentilles vertes
fromage à pâte
œufs de Pâques



lundi 24

pâté de campagne
cordon bleu
gratin de courgettes
entremet chocolat maison



mardi 25

céleri rémoulade
sauté d'agneau
semoule dorée
brie
pomme



jeudi 27

concombres **vinaigrés**
filet églefin sauce hollandaise
tortis
comté
banane



vendredi 28

menu végétarien
tomates cœur de palmier
bouchées de blé
carottes à la crème
fromage blanc au miel



LÉGENDE

Légumes et fruits crus

Légumes et fruits cuits

Plat protidique

Féculent

Produit laitier

Produit lipidique



Les menus peuvent varier en fonction des livraisons, merci de votre compréhension.