

Semaine du 03 au 09 Juin 2024				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de pâtes au poulet et maïs	Quartier de melon	Macédoine vinaigrette	Saucisson à l'ail nature	Concombre à la crème 
Sauté de bœuf à la provençale	Quenelles natures gratinées	Flammenkueche maison (crème, lardons, oignons)	Tajine de dinde aux fruits secs et amandes grillées	Beignets de calamars
Petits pois au jus	Haricots verts extra fins sautés	Salade verte	Semoule <b>BIO</b>	Poêlée de carottes fraîches
Pavé frais 1/2 sel	Yaourt sucré fermier de Vicq sur Gartempe 	Petit suisse aromatisé	Chèvre / Chèvre fermier de Chauvigny	Edam
Nectarine	Dés de pêches au sirop	Compote de pommes maison 	Abricot	Eclair au chocolat
Semaine du 10 au 16 Juin 2024				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Tomates	Macédoine mayonnaise	Carottes râpées	Betteraves rouges <b>BIO</b>	Salade de melon
Escalope de dinde sauce basquaise	Hachis parmentier	Cordon bleu de volaille	Dahl de lentilles de Latillé (86) et riz blanc 	Poisson sauce tomate basilic
Blé aux épices et petits légumes	(plat complet)	Poêlée de courgettes fraîches 	(plat complet)	Epinards à la crème
Yaourt aromatisé fermier de Vicq sur Gartempe 	Emmental	Flan vanille nappé caramel	Montcadi croûte noire	Camembert
Dés de poires au sirop	Pomme <b>BIO</b>	Spéculoos	Fraises de Linazay 	Clafoutis à l'abricot maison
Semaine du 17 au 23 Juin 2024				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Taboulé maison	Haricots verts au jambon	Tomates mozzarella	Salade de pastèque	Œuf dur mayonnaise
Sauté de bœuf au romarin	Paëlla maison (pilon de poulet et fruits de mer)	Tortillas de patatas maison	Rôti de veau à l'origan	Médaille de merlu sauce beurre citronnée
Ratatouille	Riz	Salade verte 	Flageolets	Haricots beurre très fins sautés
Cotentin nature	Gouda	Yaourt nature <b>BIO</b> sucré du Pré Jolly 	Entremet chocolat au lait entier fermier de Vicq sur Gartempe 	Emmental
Compote pomme fraise	Banane	Dés de pêches aux bigarreaux	Abricot	Chou vanille
Semaine du 24 au 30 Juin 2024				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de brocolis et dés de brebis	Radis + beurre	Betteraves rouges	Duo de melon et pastèque	Tomates persillées
Mitonné de bœuf au paprika	Gnocchis carbonara	Rôti de dindonneau froid + ketchup	Macaronis au pesto vert, courgette, petit pois, mozzarella et basilic	Poisson pané
Poêlée de carottes fraîches	(plat complet)	Haricots verts extra fins sautés <b>BIO</b>	(plat complet)	Purée de pommes de terre
Yaourt nature <b>BIO</b> sucré du Pré Jolly 	Camembert	Montcadi croûte noire	Edam	Petit suisse nature
Benoitine 	Cocktail de fruits au sirop	Pomme	Nectarine	Gâteau moelleux aux pépites de chocolat
Semaine du 01 <sup>er</sup> au 07 Juillet 2024				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Rillettes	Salade de pommes de terre diablo (tomate, maïs et dés de mimolette)	Haricots verts mimosa	Concombre 	Quartier de melon
Moussaka	Nugget's de volaille	Grillade de porc au thym	Riz <b>BIO</b>	Jambon blanc
Salade verte 	Poêlée de courgettes fraîches 	Ratatouille	Garniture cantonnaise végétarienne (petits pois, omelette, brunoise de légumes)	Chips
Vache Picon	Fromage blanc sucré fermier de Vicq sur Gartempe 	Gouda	Flan chocolat	Banane
Dés de poires au sirop	Nectarine	Fraises de Linazay 	Compote pomme abricot maison	Tourteau fromager de Poitiers 

Les fruits sont sous réserve de la disponibilité des fournisseurs

Les viandes bovines et porcines sont d'origine française. Les volailles sont d'origine française et/ou UE.

Dans tous nos menus, la farine provient d'Aslonnes

Produit en Vienne



Produit en Nouvelle Aquitaine



Menu végétarien



Viande de bœuf Race à viande



Produit bio

**BIO**

