

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

Produit en Vienne



Produit en Nouvelle Aquitaine



Menu végétarien



Viande de bœuf Race à viande



Produit bio

BIO

bonnes VACANCES!

