

<i>Semaine du 03 au 09 Juin 2024</i>				
<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
Salade de pâtes au poulet et maïs	Quartier de melon	Macédoine vinaigrette	Œuf dur mayonnaise	Concombre à la crème
Sauté de bœuf à la provençale	Quenelles natures gratinées	Steak haché au jus	Tajine de dinde aux fruits secs et amandes grillées	Beignets de calamars
Petits pois au jus	Haricots verts extra fins sautés	Pâtes de la Fabric d'Alice	Semoule	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
<i>Semaine du 10 au 16 Juin 2024</i>				
<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
Tomates	Macédoine mayonnaise	Carottes râpées	Betteraves rouges	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	Spéculoos	Fraises	Clafoutis à l'abricot maison
<i>Semaine du 17 au 23 Juin 2024</i>				
<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
Taboulé maison	Haricots verts vinaigrette	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	Médailon de merlu sauce beurre citronnée
Ratatouille	Riz	Salade verte	Flageolets	Haricots beurre très fins sautés
Cotentin nature	Gouda	Yaourt nature BIO 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
<i>Semaine du 24 au 30 Juin 2024</i>				
<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
Salade de brocolis et dés de brebis	Radis + beurre	Betteraves rouges	Duo de melon et pastèque	Tomates persillées
Mitonné de bœuf au paprika	Jambon de volaille	Rôti de dindonneau froid + ketchup	Macaronis au pesto vert, courgette, petit pois, mozzarella et basilic	Poisson pané
Poêlée de carottes fraîches	Gnocchis	Haricots verts extra fins sautés	(plat complet)	Purée de pommes de terre
Yaourt nature BIO sucré du Pré Jolly	Camembert	Montcadi croûte noire	Edam	Petit suisse nature
Benoitine	Cocktail de fruits au sirop	Pomme	Nectarine	Gâteau moelleux maison aux pépites de chocolat
<i>Semaine du 01er au 07 Juillet 2024</i>				
<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
Œuf dur mayonnaise	Salade de pommes de terre diabolos (tomate, maïs et dés de mimolette)	Haricots verts mimosa	Concombre	Quartier de melon
Moussaka	Nugget's de volaille	Steak haché au jus	Riz BIO	Jambon de volaille
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	Fraise	Compote pomme abricot maison	Tourteau fromager de Poitiers

<i>Semaine du 03 au 09 Juin 2024</i>				
<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
Salade de pâtes au poulet et maïs	Quartier de melon	Macédoine vinaigrette	Haricots verts vinaigrette	Concombre à la crème
Sauté de bœuf à la provençale	Aiguillette de colin au jus régime	Steak haché au jus	Tajine de dinde aux fruits secs et amandes grillées	Beignets de calamars
Petits pois au jus	Haricots verts extra fins sautés	Pâtes de la Fabric d'Alice	Semoule	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	Banane au chocolat

<i>Semaine du 10 au 16 Juin 2024</i>				
<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
Tomates	Macédoine nature	Carottes râpées	Betteraves rouges	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	Spéculoos	Fraises	Banane

<i>Semaine du 17 au 23 Juin 2024</i>				
<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
Taboulé maison	Haricots verts vinaigrette	Tomates mozzarella	Salade de pastèque	Chou fleur vinaigrette
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 BIO 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	Pêche

<i>Semaine du 24 au 30 Juin 2024</i>				
<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
Salade de brocolis et dés de brebis	Radis + beurre	Betteraves rouges	Duo de melon et pastèque	Tomates persillées
Mitonné de bœuf au paprika	Jambon de volaille	Rôti de dinde froid + ketchup	Macaronis au pesto vert, courgette, petit pois, mozzarella et basilic	Poisson pané
Poêlée de carottes fraîches	Gnocchis	Haricots verts extra fins sautés	(plat complet)	Purée de pommes de terre
Yaourt nature BIO sucré du Pré Jolly	Camembert	Montcadi croûte noire	Edam	Petit suisse nature
Banane	Cocktail de fruits au sirop	Pomme	Nectarine	Fraises

<i>Semaine du 01er au 07 Juillet 2024</i>				
<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
Macédoine nature	Salade de pommes de terre diablo (tomate, maïs et dés de mimolette)	Haricots verts nature	Concombre	Quartier de melon
Moussaka	Nugget's de volaille	Steak haché au jus	Riz BIO	Jambon de volaille
Salade verte	Poêlée de courgettes fraîches	Ratatouille	Steak haché au jus	Chips
Vache Picon	Fromage blanc sucré fermier de Vicq sur Gartempe	Gouda	Flan chocolat	Banane
Dés de poires au sirop	Nectarine	Fraise	Compote pomme abricot maison	Purée pomme cerise

<i>Semaine du 03 au 09 Juin 2024</i>				
<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
Salade de pâtes au poulet et maïs	Quartier de melon	Macédoine vinaigrette	Œuf dur mayonnaise	Concombre à la crème
Sauté de bœuf à la provençale	Quenelles natures gratinées	Steak haché au jus	Tajine de dinde au jus régime	Beignets de calamars
Petits pois au jus	Haricots verts extra fins sautés	Pâtes de la Fabric d'Alice	Semoule	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
<i>Semaine du 10 au 16 Juin 2024</i>				
<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
Tomates	Macédoine mayonnaise	Carottes râpées	Betteraves rouges	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	Spéculoos	Fraises	Clafoutis à l'abricot maison
<i>Semaine du 17 au 23 Juin 2024</i>				
<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
Taboulé maison	Haricots verts vinaigrette	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 BIO 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
<i>Semaine du 24 au 30 Juin 2024</i>				
<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
Salade de brocolis et dés de brebis	Radis + beurre	Betteraves rouges	Duo de melon et pastèque	Tomates persillées
Mitonné de bœuf au paprika	Jambon de volaille	Rôti de dindonneau froid + ketchup	Macaronis au pesto vert, courgette, petit pois, mozzarella et basilic	Poisson pané
Poêlée de carottes fraîches	Gnocchis	Haricots verts extra fins sautés	(plat complet)	Purée de pommes de terre
Yaourt nature BIO sucré du Pré Jolly	Camembert	Montcadi croûte noire	Edam	Petit suisse nature
Benoitine	Cocktail de fruits au sirop	Pomme	Nectarine	Gâteau moelleux maison aux pépites de chocolat
<i>Semaine du 01er au 07 Juillet 2024</i>				
<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
Œuf dur mayonnaise	Salade de pommes de terre diablo (tomate, maïs et dés de mimolette)	Haricots verts mimosa	Concombre	Quartier de melon
Moussaka	Nugget's de volaille	Steak haché au jus	Riz BIO	Jambon de volaille
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	Fraise	Compote pomme abricot maison	Tourteau fromager de Poitiers

<i>Semaine du 03 au 09 Juin 2024</i>				
<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
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	Emincé de porc à l'oseille
Petits pois au jus	Haricots verts extra fins sautés	Salade verte	Semoule	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
<i>Semaine du 10 au 16 Juin 2024</i>				
<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
Tomates	Macédoine mayonnaise	Carottes râpées	Betteraves rouges	Salade de melon
Escalope de dinde sauce basquaise	Hachis parmentier	Cordon bleu de volaille	Dahl de lentilles de Latillé (86) et riz blanc	Steak haché au jus
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	Spéculoos	Fraises	Clafoutis à l'abricot maison
<i>Semaine du 17 au 23 Juin 2024</i>				
<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
Taboulé maison	Haricots verts au jambon	Tomates mozzarella	Salade de pastèque	Ceuf dur mayonnaise
Sauté de bœuf au romarin	Pilons de poulet au jus régime	Tortillas de patatas maison	Rôti de veau à l'origan	Steak haché au jus
Ratatouille	Riz blanc	Salade verte	Flageolets	Haricots beurre très fins sautés
Cotentin nature	Gouda	Yaourt nature BIO 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
<i>Semaine du 24 au 30 Juin 2024</i>				
<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
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 dinde froid + ketchup	Macaronis au pesto vert, courgette, petit pois, mozzarella et basilic	Sauté de dinde au jus
Poêlée de carottes fraîches	(plat complet)	Haricots verts extra fins sautés	(plat complet)	Purée de pommes de terre
Yaourt nature BIO sucré du Pré Jolly	Camembert	Montcadi croûte noire	Edam	Petit suisse nature
Benoitine	Cocktail de fruits au sirop	Pomme	Nectarine	Gâteau moelleux maison aux pépites de chocolat
<i>Semaine du 01er au 07 Juillet 2024</i>				
<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
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 BIO	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	Fraise	Compote pomme abricot maison	Tourteau fromager de Poitiers

MENUS JUIN 2024
SANS POISSONS TRACES OK
SANS FRUITS A COQUE TRACES OK

<i>Semaine du 03 au 09 Juin 2024</i>				
<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
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 au jus régime	Emincé de porc à l'oseille
Petits pois au jus	Haricots verts extra fins sautés	Salade verte	Semoule	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
<i>Semaine du 10 au 16 Juin 2024</i>				
<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
Tomates	Macédoine mayonnaise	Carottes râpées	Betteraves rouges	Salade de melon
Escalope de dinde sauce basquaise	Hachis parmentier	Cordon bleu de volaille	Dahl de lentilles de Latillé (86) et riz blanc	Steak haché au jus
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	Spéculoos	Fraises	Clafoutis à l'abricot maison
<i>Semaine du 17 au 23 Juin 2024</i>				
<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
Taboulé maison	Haricots verts au jambon	Tomates mozzarella	Salade de pastèque	Œuf dur mayonnaise
Sauté de bœuf au romarin	Pilons de poulet au jus régime	Tortillas de patatas maison	Rôti de veau à l'origan	Steak haché au jus
Ratatouille	Riz blanc nature	Salade verte	Flageolets	Haricots beurre très fins sautés
Cotentin nature	Gouda	Yaourt nature BIO 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
<i>Semaine du 24 au 30 Juin 2024</i>				
<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
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 dinde froid + ketchup	Macaronis au pesto vert, courgette, petit pois, mozzarella et basilic	Sauté de dinde au jus
Poêlée de carottes fraîches	(plat complet)	Haricots verts extra fins sautés	(plat complet)	Purée de pommes de terre
Yaourt nature BIO sucré du Pré Jolly	Camembert	Montcadi croûte noire	Edam	Petit suisse nature
Benoitine	Cocktail de fruits au sirop	Pomme	Nectarine	Gâteau moelleux maison aux pépites de chocolat
<i>Semaine du 01er au 07 Juillet 2024</i>				
<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
Rillettes	Salade de pommes de terre diabolos (tomate, maïs et dés de mimolette)	Haricots verts mimosa	Concombre	Quartier de melon
Moussaka	Nugget's de volaille	Grillade de porc au thym	Riz BIO	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	Fraise	Compote pomme abricot maison	Tourteau fromager de Poitiers



MENUS JUIN 2024

SANS POISSONS TRACES OK
SANS CRUSTACES TRACES OK
SANS MOLLUSQUE TRACES OK

<i>Semaine du 03 au 09 Juin 2024</i>				
<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
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	Emincé de porc à l'oseille
Petits pois au jus	Haricots verts extra fins sautés	Salade verte	Semoule	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
<i>Semaine du 10 au 16 Juin 2024</i>				
<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
Tomates	Macédoine mayonnaise	Carottes râpées	Betteraves rouges	Salade de melon
Escalope de dinde sauce basquaise	Hachis parmentier	Cordon bleu de volaille	Dahl de lentilles de Latillé (86) et riz blanc	Steak haché au jus
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	Spéculoos	Fraises	Clafoutis à l'abricot maison
<i>Semaine du 17 au 23 Juin 2024</i>				
<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
Taboulé maison	Haricots verts au jambon	Tomates mozzarella	Salade de pastèque	Œuf dur mayonnaise
Sauté de bœuf au romarin	Pilons de poulet au jus régime	Tortillas de patatas maison	Rôti de veau à l'origan	Steak haché au jus
Ratatouille	Riz blanc	Salade verte	Flageolets	Haricots beurre très fins sautés
Cotentin nature	Gouda	Yaourt nature BIO 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
<i>Semaine du 24 au 30 Juin 2024</i>				
<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
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	Sauté de dinde au jus
Poêlée de carottes fraîches	(plat complet)	Haricots verts extra fins sautés	(plat complet)	Purée de pommes de terre
Yaourt nature BIO sucré du Pré Jolly	Camembert	Montcadi croûte noire	Edam	Petit suisse nature
Benoitine	Cocktail de fruits au sirop	Pomme	Nectarine	Gâteau moelleux maison aux pépites de chocolat
<i>Semaine du 01er au 07 Juillet 2024</i>				
<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
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 BIO	Jambon blanc
Salade verte	Poêlée de courgettes fraîches	Ratatouille	Garniture cantonaise 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	Fraise	Compote pomme abricot maison	Tourteau fromager de Poitiers

<i>Semaine du 03 au 09 Juin 2024</i>				
<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
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	Emincé de porc à l'oseille
Petits pois au jus	Haricots verts extra fins sautés	Salade verte	Semoule	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
<i>Semaine du 10 au 16 Juin 2024</i>				
<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
Tomates	Macédoine mayonnaise	Carottes râpées	Betteraves rouges	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	Spéculoos	Fraises	Clafoutis à l'abricot maison
<i>Semaine du 17 au 23 Juin 2024</i>				
<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
Taboulé maison	Haricots verts au jambon	Tomates mozzarella	Salade de pastèque	Œuf dur mayonnaise
Sauté de bœuf au romarin	Pilons de poulet au jus régime	Tortillas de patatas maison	Rôti de veau à l'origan	Médaille de merlu sauce beurre citronnée
Ratatouille	Riz blanc	Salade verte	Flageolets	Haricots beurre très fins sautés
Cotentin nature	Gouda	Yaourt nature BIO 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
<i>Semaine du 24 au 30 Juin 2024</i>				
<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
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	(plat complet)	Purée de pommes de terre
Yaourt nature BIO sucré du Pré Jolly	Camembert	Montcadi croûte noire	Edam	Petit suisse nature
Benoitine	Cocktail de fruits au sirop	Pomme	Nectarine	Gâteau moelleux maison aux pépites de chocolat
<i>Semaine du 01er au 07 Juillet 2024</i>				
<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
Rillettes	Salade de pommes de terre diabolos (tomate, maïs et dés de mimolette)	Haricots verts mimosa	Concombre	Quartier de melon
Moussaka	Nugget's de volaille	Grillade de porc au thym	Riz BIO	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	Fraise	Compote pomme abricot maison	Tourteau fromager de Poitiers

<i>Semaine du 03 au 09 Juin 2024</i>				
<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
Salade coleslaw (carotte, chou blanc mayonnaise)	Quartier de melon	Macédoine vinaigrette	Œuf dur mayonnaise	Concombre à la crème
Steak haché au jus régime	Aiguillette de colin au jus régime	Steak haché au jus régime	Tajine de dinde au jus régime	Emincé de porc au jus régime
Petits pois au jus	Haricots verts extra fins sautés	Pommes vapeur	Riz blanc	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	Banane au chocolat
<i>Semaine du 10 au 16 Juin 2024</i>				
<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
Tomates	Macédoine mayonnaise	Carottes râpées	Betteraves rouges	Salade de melon
Escalope de dinde au jus régime	Steak haché au jus régime	Steak haché au jus régime	Lentilles SANS bouillon	Poisson au jus régime
Riz blanc	Purée de pommes de terre maison	Poêlée de courgettes fraîches	Riz blanc nature	Epinars naturels SANS crème SANS liant
Yaourt aromatisé fermier de Vicq sur Gartempe	Emmental	Flan vanille nappé caramel	Montcadi croûte noire	Camembert
Dés de poires au sirop	Pomme	Nectarine	Fraises	Banane
<i>Semaine du 17 au 23 Juin 2024</i>				
<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
Œuf dur mayonnaise	Haricots verts au jambon	Tomates mozzarella	Salade de pastèque	Œuf dur mayonnaise
Steak haché au jus régime	Pilons de poulet au jus régime	Tortillas de patatas maison	Rôti de veau au jus régime	Médaille de merlu au jus régime
Ratatouille SANS bouillon SANS liant	Riz blanc	Salade verte	Flageolets	Haricots beurre très fins sautés
Cotentin nature	Gouda	Yaourt nature BIO 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	Pêche
<i>Semaine du 24 au 30 Juin 2024</i>				
<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
Salade de brocolis et dés de brebis	Radis + beurre	Betteraves rouges	Duo de melon et pastèque	Tomates persillées
Steak haché au jus régime	Jambon blanc	Rôti de dinde froid + ketchup	Steak haché au jus régime + Poêlée de courgettes fraîches SANS bouillon	Sauté de dinde au jus régime
Poêlée de carottes fraîches	Pommes vapeur	Haricots verts extra fins sautés	Edam	Purée de pommes de terre
Yaourt nature BIO sucré du Pré Jolly	Camembert	Montcadi croûte noire	Nectarine	Petit suisse nature
Banane	Cocktail de fruits au sirop	Pomme		Fraises
<i>Semaine du 01er au 07 Juillet 2024</i>				
<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
Rillettes	Salade de pommes de terre diablo (tomate, maïs et dés de mimolette)	Haricots verts mimosa	Concombre	Quartier de melon
Steak haché au jus régime	Jambon blanc	Grillade de porc au jus régime	Riz BIO	Jambon blanc
Haricots verts extra fins sautés	Poêlée de courgettes fraîches	Ratatouille SANS bouillon SANS liant	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	Fraise	Compote pomme abricot maison	Purée pomme cerise

<i>Semaine du 03 au 09 Juin 2024</i>				
<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
Salade de pâtes au poulet et maïs	Quartier de melon	Macédoine vinaigrette	Saucisson à l'ail nature	Concombre nature
Sauté de bœuf à la provençale	Aiguillette de colin au jus régime	Steak haché au jus	Tajine de dinde au jus régime	Beignets de calamars
Petits pois au jus SANS bouillon	Haricots verts extra fins sautés	Pâtes de la Fabric d'Alice	Semoule	Poêlée de carottes fraîches
Purée pomme banane	Purée pomme cerise	Purée pomme abricot	Purée pomme pruneaux	Purée pomme coing
Nectarine	Dés de pêches au sirop	Compote de pommes maison	Abricot	Banane au chocolat
<i>Semaine du 10 au 16 Juin 2024</i>				
<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
Tomates	Macédoine mayonnaise	Carottes râpées	Betteraves rouges	Salade de melon
Escalope de dinde au jus régime	Steak haché au jus régime	Steak haché au jus régime	Dahl de lentilles de Latillé (86) et riz blanc	Poisson sauce tomate basilic
Blé aux épices et petits légumes	Purée de pommes de terre maison SANS lait NI beurre	Poêlée de courgettes fraîches	(plat complet)	Epinards natures SANS crème SANS liant
Purée pomme fraise	Purée pomme banane	Purée de poires	Purée de pommes	Purée pomme abricot
Dés de poires au sirop	Pomme	Spéculoos	Fraises	Banane
<i>Semaine du 17 au 23 Juin 2024</i>				
<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
Taboulé maison	Haricots verts au jambon	Tomates natures	Salade de pastèque	Œuf dur mayonnaise
Sauté de bœuf au romarin	Pilons de poulet au jus régime	Tortillas de patatas maison	Rôti de veau à l'origan	Médaille de merlu au jus régime
Ratatouille	Riz blanc	Salade verte	Flageolets SANS bouillon	Haricots beurre très fins sautés
Purée pomme coing	Purée pomme pruneaux	Purée pomme banane	Purée de poires	Purée pomme fraise
Compote pomme fraise	Banane	Dés de pêches aux bigarreaux	Abricot	Pêche
<i>Semaine du 24 au 30 Juin 2024</i>				
<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
Brocolis vinaigrette	Radis SANS beurre	Betteraves rouges	Duo de melon et pastèque	Tomates persillées
Mitonné de bœuf au paprika	Jambon blanc	Rôti de dinde au froid + ketchup	Steak haché au jus régime + Poêlée de courgettes fraîches SANS bouillon	Poisson pané
Poêlée de carottes fraîches	Pommes vapeur	Haricots verts extra fins sautés		Purée de pommes de terre SANS lait NI beurre
Purée de pommes	Purée pomme abricot	Purée pomme cerise	Purée pomme banane	Purée de poires
Banane	Cocktail de fruits au sirop	Pomme	Nectarine	Fraises
<i>Semaine du 01er au 07 Juillet 2024</i>				
<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
Rillettes	Salade de pommes de terre, tomate et maïs	Haricots verts mimosa	Concombre	Quartier de melon
Steak haché au jus régime	Nugget's de volaille	Grillade de porc au thym	Riz BIO	Jambon blanc
Haricots verts extra fins sautés	Poêlée de courgettes fraîches	Ratatouille	Garniture cantonnaise végétarienne (petits pois, omelette, brunoise de légumes)	Chips
Purée pomme fraise	Purée pomme cerise	Purée de pommes	Purée pomme banane	Banane
Dés de poires au sirop	Nectarine	Fraise	Compote pomme abricot maison	Purée pomme cerise

<i>Semaine du 03 au 09 Juin 2024</i>				
<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
Salade de pâtes au poulet et maïs	Quartier de melon	Macédoine vinaigrette	Saucisson à l'ail nature	Concombre nature
Sauté de bœuf à la provençale	Aiguillette de colin au jus régime	Steak haché au jus	Tajine de dinde au jus régime	Beignets de calamars
Petits pois au jus SANS bouillon	Haricots verts extra fins sautés	Pâtes de la Fabric d'Alice	Semoule	Poêlée de carottes fraîches
Purée pomme banane	Purée pomme cerise	Purée pomme abricot	Purée pomme pruneaux	Purée pomme coing
Nectarine	Dés de pêches au sirop	Compote de pommes maison	Abricot	Banane au chocolat
<i>Semaine du 10 au 16 Juin 2024</i>				
<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
Tomates	Macédoine nature	Carottes râpées	Betteraves rouges	Salade de melon
Escalope de dinde au jus régime	Steak haché au jus régime	Steak haché au jus régime	Dahl de lentilles de Latillé (86) et riz blanc	Poisson sauce tomate basilic
Blé aux épices et petits légumes	Purée de pommes de terre maison SANS lait NI beurre	Poêlée de courgettes fraîches	(plat complet)	Epinards naturels SANS crème SANS liant
Purée pomme fraise	Purée pomme banane	Purée de poires	Purée de pommes	Purée pomme abricot
Dés de poires au sirop	Pomme	Spéculoos	Fraises	Banane
<i>Semaine du 17 au 23 Juin 2024</i>				
<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
Taboulé maison	Haricots verts au jambon	Tomates nature	Salade de pastèque	Chou fleur vinaigrette
Sauté de bœuf au romarin	Pilons de poulet au jus régime	Steak haché au jus régime + poêlé de carottes fraîches	Rôti de veau à l'origan	Médaille de merlu au jus régime
Ratatouille	Riz blanc		Flageolets SANS bouillon	Haricots beurre très fins sautés
Purée pomme coing	Purée pomme pruneaux	Purée pomme banane	Purée de poires	Purée pomme fraise
Compote pomme fraise	Banane	Dés de pêches aux bigarreaux	Abricot	Pêche
<i>Semaine du 24 au 30 Juin 2024</i>				
<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
Brocolis vinaigrette	Radis SANS beurre	Betteraves rouges	Duo de melon et pastèque	Tomates persillées
Mitonné de bœuf au paprika	Jambon blanc	Rôti de dinde froid + ketchup	Steak haché au jus régime + Poêlée de courgettes fraîches SANS bouillon	Poisson pané
Poêlée de carottes fraîches	Pommes vapeur	Haricots verts extra fins sautés		Purée de pommes de terre SANS lait NI beurre
Purée de pommes	Purée pomme abricot	Purée pomme cerise	Purée pomme banane	Purée de poires
Banane	Cocktail de fruits au sirop	Pomme	Nectarine	Fraises
<i>Semaine du 01er au 07 Juillet 2024</i>				
<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
Rillettes	Salade de pommes de terre, tomate et maïs	Haricots verts nature	Concombre	Quartier de melon
Steak haché au jus régime	Nugget's de volaille	Grillade de porc au thym	Riz BIO	Jambon blanc
Haricots verts extra fins sautés	Poêlée de courgettes fraîches	Ratatouille	Steak haché au jus	Chips
Purée pomme fraise	Purée pomme cerise	Purée de pommes	Purée pomme banane	Banane
Dés de poires au sirop	Nectarine	Fraise	Compote pomme abricot maison	Purée pomme cerise

<i>Semaine du 03 au 09 Juin 2024</i>				
<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
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	Aiguillette de colin au jus régime	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	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	Banane au chocolat
<i>Semaine du 10 au 16 Juin 2024</i>				
<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
Tomates	Macédoine nature	Carottes râpées	Betteraves rouges	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	Spéculoos	Fraises	Banane
<i>Semaine du 17 au 23 Juin 2024</i>				
<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
Taboulé maison	Haricots verts au jambon	Tomates mozzarella	Salade de pastèque	Chou fleur vinaigrette
Sauté de bœuf au romarin	Paëlla maison (pilon de poulet et fruits de mer)	Steak haché au jus régime + poêlé de carottes fraîches	Rôti de veau à l'origan	Médaille de merlu sauce beurre citronnée
Ratatouille	Riz		Flageolets	Haricots beurre très fins sautés
Cotentin nature	Gouda	Yaourt nature BIO 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	Pêche
<i>Semaine du 24 au 30 Juin 2024</i>				
<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
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 dinde au 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	(plat complet)	Purée de pommes de terre
Yaourt nature BIO sucré du Pré Jolly	Camembert	Montcadi croûte noire	Edam	Petit suisse nature
Banane	Cocktail de fruits au sirop	Pomme	Nectarine	Fraises
<i>Semaine du 01er au 07 Juillet 2024</i>				
<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
Rillettes	Salade de pommes de terre diablo (tomate, maïs et dés de mimolette)	Haricots verts nature	Concombre	Quartier de melon
Moussaka	Nugget's de volaille	Grillade de porc au thym	Riz BIO	Jambon blanc
Salade verte	Poêlée de courgettes fraîches	Ratatouille	Steak haché au jus	Chips
Vache Picon	Fromage blanc sucré fermier de Vicq sur Gartempe	Gouda	Flan chocolat	Banane
Dés de poires au sirop	Nectarine	Fraise	Compote pomme abricot maison	Purée pomme cerise

MENUS JUIN 2024

SANS PORC

SANS ŒUFS TRACES OK

<i>Semaine du 03 au 09 Juin 2024</i>				
<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
Salade de pâtes au poulet et maïs	Quartier de melon	Macédoine vinaigrette	Haricots verts vinaigrette	Concombre à la crème
Sauté de bœuf à la provençale	Aiguillette de colin au jus régime	Steak haché au jus	Tajine de dinde aux fruits secs et amandes grillées	Beignets de calamars
Petits pois au jus	Haricots verts extra fins sautés	Pâtes de la Fabric d'Alice	Semoule	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	Banane au chocolat
<i>Semaine du 10 au 16 Juin 2024</i>				
<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
Tomates	Macédoine nature	Carottes râpées	Betteraves rouges	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	Spéculoos	Fraises	Banane
<i>Semaine du 17 au 23 Juin 2024</i>				
<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
Taboulé maison	Haricots verts vinaigrette	Tomates mozzarella	Salade de pastèque	Chou fleur vinaigrette
Sauté de bœuf au romarin	Paëlla maison (pilon de poulet et fruits de mer)	Steak haché au jus régime + poêlé de carottes fraîches	Rôti de veau à l'origan	Médaille de merlu sauce beurre citronnée
Ratatouille	Riz		Flageolets	Haricots beurre très fins sautés
Cotentin nature	Gouda	Yaourt nature BIO 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	Pêche
<i>Semaine du 24 au 30 Juin 2024</i>				
<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
Salade de brocolis et dés de brebis	Radis + beurre	Betteraves rouges	Duo de melon et pastèque	Tomates persillées
Mitonné de bœuf au paprika	Jambon de volaille	Rôti de dindonneau froid + ketchup	Macaronis au pesto vert, courgette, petit pois, mozzarella et basilic	Poisson pané
Poêlée de carottes fraîches	Gnocchis	Haricots verts extra fins sautés	(plat complet)	Purée de pommes de terre
Yaourt nature BIO sucré du Pré Jolly	Camembert	Montcadi croûte noire	Edam	Petit suisse nature
Banane	Cocktail de fruits au sirop	Pomme	Nectarine	Fraises
<i>Semaine du 01er au 07 Juillet 2024</i>				
<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
Macédoine nature	Salade de pommes de terre diablo (tomate, maïs et dés de minilolette)	Haricots verts natures	Concombre	Quartier de melon
Moussaka	Nugget's de volaille	Steak haché au jus	Riz BIO	Jambon de volaille
Salade verte	Poêlée de courgettes fraîches	Ratatouille	Steak haché au jus	Chips
Vache Picon	Fromage blanc sucré fermier de Vicq sur Gartempe	Gouda	Flan chocolat	Banane
Dés de poires au sirop	Nectarine	Fraise	Compote pomme abricot maison	Purée pomme cerise

<i>Semaine du 03 au 09 Juin 2024</i>				
<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
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	Aiguillette de colin au jus régime	Flammenkueche maison (crème, lardons, oignons)	Tajine de dinde au jus régime	Beignets de calamars
Petits pois au jus	Haricots verts extra fins sautés	Salade verte	Semoule	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	Banane au chocolat
<i>Semaine du 10 au 16 Juin 2024</i>				
<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
Tomates	Macédoine nature	Carottes râpées	Betteraves rouges	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	Spéculoos	Fraises	Banane
<i>Semaine du 17 au 23 Juin 2024</i>				
<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
Taboulé maison	Haricots verts au jambon	Tomates mozzarella	Salade de pastèque	Chou fleur vinaigrette
Sauté de bœuf au romarin	Paëlla maison (pilon de poulet et fruits de mer)	Steak haché au jus régime + poêlé de carottes fraîches	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 BIO 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	Pêche
<i>Semaine du 24 au 30 Juin 2024</i>				
<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
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	(plat complet)	Purée de pommes de terre
Yaourt nature BIO sucré du Pré Jolly	Camembert	Montcadi croûte noire	Edam	Petit suisse nature
Banane	Cocktail de fruits au sirop	Pomme	Nectarine	Fraises
<i>Semaine du 01er au 07 Juillet 2024</i>				
<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
Rillettes	Salade de pommes de terre diablo (tomate, maïs et dés de mimolette)	Haricots verts natures	Concombre	Quartier de melon
Moussaka	Nugget's de volaille	Grillade de porc au thym	Riz BIO	Jambon blanc
Salade verte	Poêlée de courgettes fraîches	Ratatouille	Steak haché au jus	Chips
Vache Picon	Fromage blanc sucré fermier de Vicq sur Gartempe	Gouda	Flan chocolat	Banane
Dés de poires au sirop	Nectarine	Fraise	Compote pomme abricot maison	Purée pomme cerise

<i>Semaine du 03 au 09 Juin 2024</i>				
<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
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 au jus régime	Beignets de calamars
Petits pois au jus	Haricots verts extra fins sautés	Salade verte	Semoule	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
<i>Semaine du 10 au 16 Juin 2024</i>				
<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
Tomates	Macédoine mayonnaise	Carottes râpées	Betteraves rouges	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	Spéculoos	Fraises	Clafoutis à l'abricot maison
<i>Semaine du 17 au 23 Juin 2024</i>				
<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
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 BIO 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
<i>Semaine du 24 au 30 Juin 2024</i>				
<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
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	(plat complet)	Purée de pommes de terre
Yaourt nature BIO sucré du Pré Jolly	Camembert	Montcadi croûte noire	Edam	Petit suisse nature
Benoitine	Cocktail de fruits au sirop	Pomme	Nectarine	Gâteau moelleux maison aux pépites de chocolat
<i>Semaine du 01er au 07 Juillet 2024</i>				
<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
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 BIO	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	Fraise	Compote pomme abricot maison	Tourteau fromager de Poitiers



MENUS JUIN 2024

SANS ARACHIDES TRACES OK
SANS FRUITS A COQUE TRACES OK

<i>Semaine du 03 au 09 Juin 2024</i>				
<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
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 au jus régime	Beignets de calamars
Petits pois au jus	Haricots verts extra fins sautés	Salade verte	Semoule	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
<i>Semaine du 10 au 16 Juin 2024</i>				
<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
Tomates	Macédoine mayonnaise	Carottes râpées	Betteraves rouges	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	Spéculoos	Fraises	Clafoutis à l'abricot maison
<i>Semaine du 17 au 23 Juin 2024</i>				
<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
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 BIO 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
<i>Semaine du 24 au 30 Juin 2024</i>				
<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
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 dinde 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	(plat complet)	Purée de pommes de terre
Yaourt nature BIO sucré du Pré Jolly	Camembert	Montcadi croûte noire	Edam	Petit suisse nature
Benoitine	Cocktail de fruits au sirop	Pomme	Nectarine	Gâteau moelleux maison aux pépites de chocolat
<i>Semaine du 01er au 07 Juillet 2024</i>				
<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
Rillettes	Salade de pommes de terre diabolos (tomate, maïs et dés de mimolette)	Haricots verts mimosa	Concombre	Quartier de melon
Moussaka	Nugget's de volaille	Grillade de porc au thym	Riz BIO	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	Fraise	Compote pomme abricot maison	Tourteau fromager de Poitiers

<i>Semaine du 03 au 09 Juin 2024</i>				
<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
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	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
<i>Semaine du 10 au 16 Juin 2024</i>				
<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
Tomates	Macédoine mayonnaise	Carottes râpées	Betteraves rouges	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	Spéculoos	Fraises	Clafoutis à l'abricot maison
<i>Semaine du 17 au 23 Juin 2024</i>				
<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
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 BIO 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
<i>Semaine du 24 au 30 Juin 2024</i>				
<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
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 dinde 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	(plat complet)	Purée de pommes de terre
Yaourt nature BIO sucré du Pré Jolly	Camembert	Montcadi croûte noire	Edam	Petit suisse nature
Benoitine	Cocktail de fruits au sirop	Pomme	Nectarine	Gâteau moelleux maison aux pépites de chocolat
<i>Semaine du 01er au 07 Juillet 2024</i>				
<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
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 BIO	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	Fraise	Compote pomme abricot maison	Tourteau fromager de Poitiers