

MENUS JUIN 2025

ECOLES ET CENTRE DE LOISIRS

Semaine du 02 au 06 Juin 2025				
 Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Haricots verts persillés Pennes de Senillé Saint Sauveur au pesto vert, courgette râpée, petits pois, mozzarella et basilic (plat complet) Edam Pomme BIO	Salade de concombres Emincé de poulet aux épices et au miel Poêlée provençale (aubergine, courgette, tomate) Yaourt nature sucré fermier de Vicq sur Gartempe Galette Poitevine	Macédoine vinaigrette Rôti de porc froid mayonnaise Taboulé maison Gouda Banane	Salade verte au maïs Mitonné de bœuf à la basquaise Boulgour aux petits légumes Petit suisse aromatisé Cocktail de fruits exotique	Salade de tomate HVE Poisson pané Petits pois carottes Vache Picon Flan pâtissier maison aux abricots

Semaine du 09 au 13 Juin 2025				
Lundi	Mardi	Mercredi	 Jeudi	Vendredi
	Saucisson sec Filet de poulet à l'oseille Haricots beurre très fins sautés Yaourt aromatisé fermier de Vicq sur Gartempe Nectarine	Betteraves rouges BIO persillées Chipolata grillée de Chatellerault Lentilles de Latillé Petit suisse nature + sucre Abricot	Salade de melon Tarte maison tomate chèvre Salade verte Montcadi croûte noire Crêpe sucrée	Carottes râpées à l'huile d'olive Brandade de poisson (plat complet) Pavé frais 1/2 sel Compote maison pomme banane

Semaine du 16 au 20 Juin 2025				
 Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Radis HVE + beurre Poelée de légumes coucous et concassé de tomates Semoule BIO Flan chocolat Dés de pêches au sirop	Haricots verts vinaigrette Pâtes fraîches de Fontaine le Comte à la carbonara (plat complet) Emmental râpé Banane	Concombre à la crème Emincé de dinde au basilic Ratatouille Entremet vanille Benoitine de Saint Benoît	Betteraves rouges BIO Steak haché frais fermier Charolais Frites Camembert / Robich'long BIO Fraises de Linazay	Salade de pastèque Filet de colin sauce citronnée Poêlée de carottes fraîches Saint Paulin Clafoutis maison aux fruits rouges

Semaine du 23 au 27 Juin 2025				
Lundi	Mardi	 Mercredi	Jeudi	Vendredi
Rillettes de poissons maison Jambon frais braisé Poêlée de courgettes fraîches BIO de Thuraugu Gouda Nectarine	Salade de pommes de terre, macédoine et œuf dur Sauté de poulet au curry Epinards à la crème Fromage blanc sucré de Vicq sur Gartempe Pomme BIO	Carottes râpées Pizza margherita maison (tomate, courgette, mozzarella, origan) Salade verte Pavé frais 1/2 sel Compote pomme fraise	Duo melon et pastèque Haché d'agneau sauce tomate Céréales gourmandes BIO Camembert Eclair au chocolat	Salade de tomates HVE , concombres et dés de brebis Blanquette de poisson Riz blanc BIO Yaourt nature BIO sucré du Pré Jolly Ananas au sirop

Semaine du 30 Juin au 04 Juillet 2025				
Lundi	Mardi	 Mercredi	Jeudi	Vendredi
Macédoine mayonnaise Spaghettis bolognaise à l'égréné de boeuf frais (plat complet) Montcadi croûte noire Fraises de Linazay	Concombre au surimi Escalope de porc aux herbes de Provence Petits pois au jus Brie Cocktail de fruits	Radis HVE + beurre Poêlée provençale (aubergine, courgette, tomate) Pommes vapeur Flan vanille nappé caramel Spéculoos	Tomate HVE au maïs Pain de poisson maison sauce ciboulette Haricots verts BIO très fins sautés Petit suisse nature + sucre Abricot	Quartier de melon Jambon de volaille Chips Compote à boire Mini beignet au sucre

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

Les fruits sont sous réserve de la disponibilité des fournisseurs.

Dans tous nos menus, la farine provient d'Aslonnes.



Produit bio

BIO

Produit en Vienne



Menu végétarien



Produit Haute Valeur Environnementale



Viande de boeuf Race à viande

