

MENUS SCOLAIRES JUIN 2020

Semaine du 1 ^{ER} au 5 Juin 2020			
Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
 Betteraves rouges ciboulette Nuggets de légumes Petits pois carottes Emmental Kiwi	Salade fraîcheur (salade, tomate, maïs, persil) Rôti de bœuf froid + ketchup Pennes Chèvre/Chèvre fermier Nectarine	Radis + beurre doux Filet de limande crème ciboulette Haricots beurre très fins sautés Brie Pâtisserie (Flan pâtissier)	
Semaine du 8 au 12 Juin 2020			
Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Carottes râpées Sauté de dinde aux olives Quinoa de Lhommaizé aux petits légumes Edam Pomme	Saucisson à l'ail + cornichons Moussaka de bœuf Salade Yaourt nature sucré fermier Pêches au sirop	Macédoine vinaigrette Cœur de colin au curcuma Pommes vapeur Saint Paulin Fraises	Tomate persillée Pizza maison aux 3 fromages (mozzarella, chèvre, emmental) Salade Compote de poires Pâtisserie (gâteau moelleux aux pépites de chocolat)
Semaine du 15 au 19 Juin 2020			
Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Haricots verts au maïs Bolognaise végétarienne Tortis Emmental râpé Banane	Riz au surimi, tomate, aneth Grillade de porc à la coriandre Epinards à la crème Petit suisse nature BIO +sucre Cocktail de fruit	Salade de melon pastèque Estouffade de bœuf aux poivrons Blé au curry Entremet vanille au lait entier fermier Gâteau sec "Benoitine"	Concombre ciboulette Poisson pané Poêlée de carottes fraîches Chèvre/Chèvre fermier Pâtisserie (Tarte chocolat)
Semaine du 22 au 26 Juin 2020			
Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Pomme de terre au jambon, tomate, persil Escalope de dinde grillée au thym Poêlée de brocolis Yaourt aromatisé Compote pomme banane	Tomato mozarella Chipolatas grillée Flageolets Cotentin ail et fines herbes Nectarine	Rillettes + cornichons Rôti de veau au paprika Poêlée de courgettes fraîches Tomme des Pyrénées Pâtisserie (Tarte clafoutis maison à l'abricot)	Pastèque Duo de poisson aux petits légumes (Colin, saumon) Riz blanc Fromage blanc sucré fermier et Coulis de fraises
Semaine du 29 Juin au 3 Juillet 2020			
Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Betteraves rouges Sauté de bœuf à la provençale Poêlée de carottes fraîches Flan caramel Gâteau sec "Petit beurre"	Œuf dur mayonnaise Haricots verts extra fins sautés Pommes de terre persillées Vache qui rit Abricot	Concombre persillé Filet de hoki à la tomate Farfalles Chèvre/Chèvre fermier Pêche	Melon Jambon blanc Chips Banane Tourteau fromager

Les viandes bovines sont d'origine française (pour confirmation, se référer à l'affichage donné le jour même du menu)

Produit issu de l'agriculture biologique

Producteurs locaux ("Croquez la Vienne")

Menu végétarien

