



Menus élaborés par
notre diététicienne

MENUS JUIN 2021

ECOLES 4 JOURS

Semaine du 7 au 13 juin			
Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Salami + beurre Sauté de dinde à l'oseille Poêlée de chou fleur Yaourt aromatisé Kiwi	Betteraves rouges BIO ciboulette Tomate farcie Quinoa de Lhonnaizé Cantal Pêche	Salade Melon Pastèque Cœur de colin au beurre citronné Haricots verts BIO sautés Camembert BIO Pâtisserie (Chou vanille)	Taboulé aux crudités (concombre, tomate) Pizza maison Bianca (Ricotta, mascarpone, mozzarella, basilic) Salade verte Tomme blanche Compote pomme banane maison
Semaine du 14 au 20 juin			
Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Macédoine vinaigrette persillée Sauté de bœuf au cumin Riz blanc BIO Edam Pomme BIO des Roches Préma	Haricots verts BIO au maïs Poêlée orge perlé, légumes verts et edamame à la crème Salade verte Fromage blanc sucré fermier de Vicq sur Gartempe au coulis de fruits rouges	Carottes râpées à l'estragon Haché de bœuf sauce tomate Pâtes de la Fabric d'Alice Pâtisserie (Brownie maison) Crème anglaise	Salade de pommes de terre, tomate, œuf dur Médaillon de merlu à l'estragon Poelée de carottes fraîches Chèvre / chèvre fermier de Chauvigny Fraises + sucre
Semaine du 21 au 27 juin			
Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Courgettes crues râpées au cerfeuil Escalope de dinde grillée à l'huile d'olive Poêlée de brocolis BIO Petit suisse nature BIO + sucre Petit gâteau "Petit beurre"	Concombres à la crème Nuggets de poulet Petits pois au jus Cotentin ail et fines herbes Cocktail exotique	Radis + beurre Sauté de veau au paprika Haricots beurres très fins sautés Semoule au lait entier fermier de Vicq sur Gartempe aux raisins secs	Salade de pastèque Poisson frais du jour à l'aneth Blé BIO Tomme des pyrénées Pâtisserie (Tarte grillagée aux abricots)
Semaine du 28 juin 4 juillet			
Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Betteraves rouges BIO aux graines de courges Boulettes végétarienne BIO à la sauce tomate BIO et basilic ma Pâtes fraîches de chez Fiorella Flan vanille nappé caramel Abricot	Macédoine mayonnaise Sauté de porc BIO à la moutarde Poêlée de courgettes fraîches Yaourt nature sucré fermier de Vicq sur Gartempe Petits gâteau sec "Benoitine"	Œuf dur mayonnaise Filet de limande crème de curcuma Semoule Emmental BIO Nectarine	Tomates ciboulette Steak haché frais fermier d'Availle Limouzine Potatoes Chèvre / chèvre fermier de Chauvigny Pâtisserie (Flan pâtissier maison à l'ananas et noix de coco)
Semaine du 5 au 11 juillet			
Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Salade de perles au surimi carottes et aneth Pilons de poulet rôtis aux fines herbes Haricots plats sautés Gouda BIO Pomme des Roches Prémarjès	Quartier de melon Jambon blanc Chips Banane Tourteau Fromager de Poitiers	VACANCES	VACANCES

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

