

### emaine du 3 au 07 mai 2021

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi 	Vendredi
Carottes râpées à la vinaigrette persillée Sauté de porc au paprika Haricots beurres très fins sautés Yaourt nature sucré Petit gâteau sec "Petit beurre"	Brocolis mimosa Saucisse de volaille grillée Lentilles de Civaux  Petit suisse aromatisé Orange	Tomates au basilic Joue de bœuf à l'échalote Céréales gourmandes BIO  Tomme des pyrénées Cocktail de fruits	Betteraves rouges Crêpe au fromage Riz aux champignons Camembert BIO  Eclair au chocolat	Céleri râpé vinaigrette Médaillon de merlu à l'aneth Epinards à la crème St paulin Pomme des Roches Prémaries 

### Semaine du 10 au 14 mai 2021

Lundi	Mardi 	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Sardines + petit beurre Paupiette de dinde au jus de ciboulette Poêlée de carottes fraîches et pommes de terre Flan chocolat Kiwi	Concombres à la crème Pâtes de la Fabric d'Alice à la bolognaise végétarienne  Emmental râpé Dés de poire au sirop	Salade verte aux croutons et dés de brebis Jambon frais braisé Chou fleur à la béchamel Riz au lait entier fermier de Vica sur Gartempe  aux abricots secs	FERIE	Pas d'école

### Semaine du 17 au 21 mai 2021 / Semaine des langues et des Pays

Lundi / AERIQUE	Mardi / ETATS UNIS 	Mercredi	Jeudi / Espagne	Vendredi / ANGLETERRE
Macédoine vinaigrette Yassa de poulet Semoule bio Cantal Banane	Salade Coleslaw (Carotte, chou blanc, mayonnaise) Haché de bœuf sauce texane Haricots beurre très fins sautés Fromage blanc fermier sucré de Vica sur Gartempe  Petit gâteau sec "Galette St Michel bio" 	Chou fleur sauce cocktail Quiche maison aux petits légumes Salade verte Edam Orange	Radis + petit beurre Paëlla (Poulet, chorizo, crevette, moules) (Plat complet) Chèvre / chèvre fermier de Chauvigny  Compote maison pomme	Tomates ciboulette Fish ands Chips (Plat complet) Yaourt aromatisé Cheesecake maison

### Semaine du 24 au 28 mai 2021

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi 	Vendredi
FERIE	Betteraves rouges Sauté de bœuf à la basquaise Boulgour Bio  Rondelé nature Kiwi	Salade de riz au thon et tomates Filet de poulet grillé aux fines herbes Poêlée de brocolis Yaourt nature + sucre Fraises	Carottes râpées citronnées Poêlée épeautre, légumes grillés et pois chiches Salade verte Tomme blanche Tarte au chocolat	Terrine de campagne (pas E29) Filet de hoki sauce hollandaise Pâtes fraîches de chez Fiorella Entremet caramel au lait entier de Vica sur Gartempe Petit gâteau sec "Spéculoos"

### Semaine du 31 mai au 4 juin 2021 / Semaine AGRILocal

Lundi	Mardi 	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Brocolis persillés Rôti de porc à la tomate Haricots blancs BIO  Yaourt sucré fermier de Vica sur Gartempe  Petit gâteau sec "Benoîtina" 	Céleri râpé remoulade Riz BIO  Garniture cantonnaise végétarienne (Petits pois, omelette, brunoise de légumes) Petit suisse nature BIO + sucre  Pomme bio des Roches Prémaries 	Radis d'Ouzilly + petit beurre  Cordon bleu de volaille Haricots plats persillés Emmental BIO  Orange	Salade verte, œuf et jambon Rôti de veau au miel de Saint Sauvant  Purée de pommes de terre fraîches de Journet  Brie Fraises	Salade grecque (Tomate, concombre, olives noires, organ) Poisson frais sauce curry Poelée de carottes fraîches Chèvre / chèvre fermier de Chauvigny  Roulé à la confiture maison

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  Race à viande 	Menu végétarien 	<b>Producteurs locaux :</b> Croquez la Vienne  Produit en Poitou-Charentes  Produit en Nouvelle-Aquitaine 
Dans tous nos menus, la farine provient d'Aslonnes et l'huile de Chauvigny 		