




























Semaine du 7 au 13 juin				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi 
Salami + beurre	Betteraves rouges BIO ciboulette 	Tomates aux dés de brebis	Salade Melon Pastèque	Taboulé aux crudités (concombre, tomate)
Sauté de dinde à l'oseille	Tomate farcie	Rôti de bœuf froid + ketchup	Cœur de colin au beurre citronné	Pizza maison Bianca (Ricotta, mascarpone, mozzarella, basilic)
Poêlée de chou fleur	Quinoa de Lhonnaizé 	Pommes de terre persillées	Haricots verts BIO sautés 	Salade verte 
Yaourt aromatisé	Cantal	Entremet chocolat au lait entier fermier de Vicq sur Gartempe 	Camembert BIO 	Tomme blanche
Kiwi	Pêche	Petit gâteau "Galette St Michel BIO" 	Pâtisserie (Chou vanille)	Compote pomme banane maison 

Semaine du 14 au 20 juin				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Macédoine vinaigrette persillée	Haricots verts BIO au maïs 	Salade de melon	Carottes râpées à l'estragon	Salade de pommes de terre, tomate, œuf dur
Sauté de bœuf au cumin	Poêlée orge perlé, légumes verts et edamame à la crème	Grillade de porc au thym	Haché de bœuf sauce tomate	Médaille de merlu à l'estragon
Riz blanc BIO 	Salade verte 	Lentilles BIO 	Pâtes de la Fabric d'Alic 	Poelée de carottes fraîches
Edam	Fromage blanc sucré fermier de Vicq sur Gartempe 	Petit suisse aromatisé	Pâtisserie (Brownie maison)	Chèvre / chèvre fermier de Chauvigny 
Pomme BIO des Roches Prémaries 	au coulis de fruits rouges	Abricot	Crème anglaise	Fraises + sucre 

Semaine du 21 au 27 juin				
Lundi	Mardi	Mercredi 	Jeudi	Vendredi
Courgettes crues râpées au cerfeuil	Concombres à la crème	Salade de pâtes à l'andalouse (tomates, haricots verts, olives)	Radis + beurre 	Salade de pastèque
Escalope de dinde grillée à l'huile d'olive	Nuggets de poulet	Omelette maison à l'emmental	Sauté de veau au paprika	Poisson frais du jour à l'aneth
Poêlée de brocolis BIO 	Petits pois au jus	Epinards à la crème	Haricots beurres très fins sautés	Blé BIO 
Petit suisse nature BIO + sucre 	Cotentin ail et fines herbes	St paulin	Semoule au lait entier fermier de Vicq sur Gartempe 	Tomme des pyrénées
Petit gâteau "Petit beurre"	Cocktail exotique	Pêche	aux raisins secs	Pâtisserie (Tarte grillagée aux abricots)

Semaine du 28 juin 4 juillet				
Lundi 	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Betteraves rouges BIO aux graines de courges 	Macédoine mayonnaise	Salade de riz aux crudités (concombre, radis)	Œuf dur mayonnaise	Tomates ciboulette 
Boulettes végétarienne BIO à la sauce tomate BIO et basilic maison 	Sauté de porc BIO à la moutarde 	Rôti de dindonneau à la coriandre	Filet de limande crème de curcuma	Steak haché frais fermier d'Availle Limouzine 
Pâtes fraîches de chez Fiorella 	Poêlée de courgettes fraîches	Poêlée de carottes fraîches	Semoule	Potatoes
Flan vanille nappé caramel	Yaourt nature sucré fermier de Vicq sur Gartempe 	Brie	Emmental BIO 	Chèvre / chèvre fermier de Chauvigny 
Abricot	Petits gâteau sec "Benoitine" 	Salade de fraises 	Nectarine	Pâtisserie (Flan pâtissier maison à l'ananas et noix de coco)

Semaine du 5 au 11 juillet				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de perles au surimi carottes et aneth	Quartier de melon			
Pilons de poulet rôtis aux fines herbes	Jambon blanc	VACANCES	VACANCES	VACANCES
Haricots plats sautés	Chips			
Gouda BIO 	Banane			
Pomme des Roches Prémaries 	Tourteau Fromager de Poiti 			

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 	Producteurs locaux : 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 				