





























MENUS JUIN 2022






ECOLES ET CENTRE DE LOISIRS

Semaine du 6 AU 10 JUIN				
Lundi	Mardi 	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Betteraves rouges BIO  Pommes vapeurs persillées Ratatouille Tartare nature Banane	Céleri remoulade Chipolatas grillées de chez Maître cochon  Flageolets Flan chocolat Gâteau sec "Petit beurre"	Salade fromagère (salade verte, dés emmental et mimolette) Mitonné de bœuf au cumin Boullgour aux petits légumes Petit suisse nature Bio + sucre  Fraises 	Radis + beurre  Filet de colin sauce aneth Poêlée de carottes fraîches Camembert bio  Tarte aux pommes

Semaine du 13 AU 17 JUIN				
Lundi	Mardi	Mercredi 	Jeudi	Vendredi
Rillettes + cornichon Sauté de bœuf à la coriandre fraîche (tomate, cumin) Haricots vert extra fins sautés Yaourt nature sucré de Vicq sur Gartempe  Nectarine	Carottes râpées persillées BIO  Pâtes de la Fabric d'Alice à la carbonara (dés de jambon) Emmental râpé Purée de pomme individuelle bio 	Salade de blé fermière (maïs, petits pois, tomate vinaigrette) Omelette maison Poêlée de courgettes fraîches  Saint Paulin Cocktail de fruit au sirop	Melon Paëlla (Poulet, chorizo, crevette, moules) Riz Fromage blanc fermier sucré de Vicq sur Gartempe  Kiwi	Tomates au maïs  Filet de hoki sauce citron Epinards à la crème Chèvre /Chèvre fermier de Chauvigny  Clafoutis maison aux bigarreaux

Semaine du 20 AU 24 JUIN 				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Haricots verts à l'échalote Emincé de porc à l'oseille Poêlée de carottes fraîches Flan vanille nappé caramel Bio  Petit gâteau "Galette St Michel Bio" 	Macédoine mayonnaise Escalope de dinde sauce basquaise Blé aux épices Gouda bio  Pêche	Betteraves rouges persillées Poisson pané Petits pois au jus Entremet vanille au lait entier de Vicq sur Gartempe Abricot 	Concombres à la ciboulette Pizza végétarienne d'été (base tomate, courgette fraîche, poivron, oignon, mozzarella) Salade verte Brie Chou vanille	Salade de melon Steak haché fermier d'Availles Limouzine  Frites Petit suisse aromatisé Salade de fruits frais (ananas, kiwi, banane, fraise)

Semaine du 27 JUIN AU 1 JUILLET				
Lundi	Mardi 	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Œuf dur mayonnaise Jambon frais braisé Haricots beurre très fins sautés Edam Abricot	Carottes râpées BIO  Epinards à la crème Pâtes fraîches de chez Fiorella Yaourt aromatisé de Vicq sur Gartempe  Dés de poires au sirop	Salade de pastèque Emincé de porc à la moutarde Lentilles à la tomate Vache qui rit Pomme 	Taboulé Rôti de veau persillé Ratatouille Chèvre /Chèvre fermier de Chauvigny  Purée de pomme individuelle bio	Radis + beurre  Filet de merlu sauce tomate fraîche au basilic Quinoa de Lhommaizé aux petits légumes  Crème anglaise Brownie maison aux noix

Semaine du 4 AU 8 JUILLET				
Lundi 	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi <i>vacances</i>
Céleri remoulade Crêpe au fromage Poêlée de courgettes fraîches  Cotentin ail et fines herbes Cocktail de fruits au sirop	Salade de pâtes au poulet maïs persil Moussaka de bœuf Salade verte Yaourt nature sucré Nectarine	Salade de tomates aux dés de brebis  Lomo de porc froid + ketchup Purée de pommes de terre fraîches  Tomme des pyrénées Compote de pomme abricot maison 	Quartier de melon jambon blanc Chips Galette poitevinne Briquette jus fruit	

Les viandes bovines et le porc sont d'origine française. Les volailles sont d'origine française et/ou UE.

Produit issu de l'agriculture biologique  Race à viande 	Menu végétarien 	Producteurs locaux : Croazez la Vienne  Produit en Poitou-Charentes  Produit en Nouvelle Aquitaine 
Dans tous nos menus, la farine provient d'Aslonnes et l'huile de Chauvigny 		