

### Semaine du 06 au 12 Mai 2024

Salade de tomates	Pommes de terre, dés de mimolette, œuf dur			
Haché de bœuf à l'italienne (tomate, ail, origan)	Filet de poulet aux herbes de provence			
Semoule	Haricots verts extra fins sautés			
Vache Picon	Yaourt nature BIO sucré du Pré Jolly			
Compote pomme fraise	Banane			



### Semaine du 13 au 19 Mai 2024

Betteraves <b>BIO</b>	Carottes râpées	Salade verte mimosa	Haricots verts au maïs	Concombre ciboulette
Sauté de poulet à la chinoise	Pâtes fraîches de chez Fiorella aux champignons façon carbonara	Pilons de poulet grillés	Sauté de bœuf à la graine de moutarde	Blanquette de poisson
Purée de pois cassés maison		Haricots plats sautés	Poêlée de carottes fraîches	Quinoa aux petits légumes
Petit suisse aromatisé	Gouda	Camembert	Fromage blanc sucré fermier de Vicq sur Gartempe	Edam
Petit beurre chocolat	Pomme	Compote de pomme individuelle BIO	Lamington	Fraise

### Semaine du 20 au 26 Mai 2024



	Rillettes de poisson	<b>MERCREDI LIBERE</b>	Coleslaw (carotte et chou blanc mayonnaise)	Macédoine vinaigrette
	Grillade de porc au jus		Steak haché Charolais frais	Poisson sauce hollandaise
	Ratatouille		Purée de pommes de terre	Epinards à la crème
	Cotentin ail et fines herbes		Yaourt sucré fermier de Vicq sur Gartempe	Montcadi croûte noire
	Cocktail de fruits au sirop		Compote pomme banane maison	Gaufre avec sauce chocolat maison

### Semaine AGRILocal



### Semaine du 27 Mai au 02 Juin 2024

### Barbecue Party

Haricots verts à l'échalote	Concombres à la bulgare	Betteraves	Tomates mozzarella	Radis + beurre
Escalope de dinde grillée au jus	Chili végétarien (haricots rouges, maïs, sauce tomate)	Rôti de bœuf froid + mayonnaise	Chipolatas grillées	Brandade de poisson
Poêlée de courgettes fraîches	Riz blanc	Haricots beurre très fins sautés	Frites	Salade verte
Yaourt aromatisé fermier de Vicq sur Gartempe	Pavé frais 1/2 sel	Edam	Fromage blanc sucré fermier de Vicq sur Gartempe	Gouda
Galette St Michel BIO	Ananas au sirop	Pomme	Banane	Flan pâtissier maison

Les fruits sont sous réserve de la disponibilité des fournisseurs

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

Dans tous nos menus, la farine provient d'Aslonnes

Produit en Vienne



Produit en Nouvelle Aquitaine



Menu végétarien



Viande de bœuf Race à viande



Produit bio

BIO