

# MENUS JUIN 2026

## ECOLES ET CENTRE DE LOISIRS

Semaine du 1er au 5 Juin 2026				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de pâtes au poulet, mozzarella, pesto  Sauté de bœuf à l'origan * Epinards  Camembert  Banane	Cervelas  Escalope de dinde grillée *  Poêlée de courgettes fraîches  Fromage blanc sucré de Vicq sur Gartempe (86)  Pomme <b>BIO</b> (local)	Concombre ciboulette  Flammenkueche (crème, lardons, oignon) *  Salade verte  Edam  Dès de poires au sirop	Carottes râpées  Riz cantonnais végétarien*  (plat complet)  Pavé frais  Cocktail de fruits	Salade de tomates et maïs  Filet de colin sauce beurre citron *  Pâtes de la Fabric d'Alice (86)  Petit suisse aromatisé  Gâteau renversé aux abricots*
Semaine du 8 au 12 Juin 2026				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Radis + beurre  Jambon frais (local) braisé *  Purée de courgettes *  Brie  Abricot	Macédoine mayonnaise  Pilons de poulet grillés aux épices kebab *  Blé <b>BIO</b>  Vache Picon  Nectarine	<h1 style="margin: 0;">MERCREDI LIBERE</h1>	Duo melon et pastèque  Tarte ratatouille feta *  Salade verte  Flan chocolat  Compote pomme rhubarbe*	Betteraves <b>BIO</b>  Poisson pané  Poêlée de carottes fraîches  Emmental  Mini beignet fourré chocolat noisette
Semaine du 15 au 19 Juin 2026				
Lundi	Mardi	Mercredi <i>Repas froid</i>	Jeudi	Vendredi
Rillettes de poissons *  Sauté de volaille au basilic *  Petits pois au jus  Yaourt sucré fermier <b>BIO</b> de St Gervais les Trois Clochers (86)  Ananas au sirop	Salade de pommes de terre diablo (tomate, maïs et dés de mimolette)  Haché de bœuf à l'italienne (tomate, ail, origan)  Poêlée de courgettes fraîches  Montcadi croûte noire  Pêche	Melon  Rôti de porc (local) froid mayonnaise  Taboulé  Camembert  Compote individuelle pomme banane	Haricots verts vinaigrette  Spaghettis à la bolognaise de lentilles végétarienne *  (plat complet)  Fromage blanc sucré Vicq sur Gartempe (86)  Fraises (local)	Concombres  Brandade de poisson *  (plat complet)  Gouda  Crumble aux pommes *
Semaine du 22 au 26 Juin 2026				
Lundi	Mardi	Mercredi <i>Menu Afrique</i>	Jeudi	Vendredi
Macédoine vinaigrette  Filet de poulet thym citron *  Poêlée de carottes fraîches  Flan vanille  Dartois chocolat de Lenclôître (86)	Betteraves <b>BIO</b>  Semoule <b>BIO</b>  Ratatouille  Emmental  Abricot	<h1 style="margin: 0;">MERCREDI LIBERE</h1>	Concombre à la bulgare (fromage blanc, ciboulette)  Longe de porc (local) au jus *  Flageolets  Yaourt aromatisé de Vicq sur Gartempe (86)  Dès de poires au sirop	Salade de pastèque  Gratin de poisson et pommes de terre *  (plat complet)  Robich'long <b>BIO</b> (local)  Banane
Semaine du 29 Juin au 3 Juillet 2026				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi <i>bonnes VACANCES!</i>	Vendredi
Salade de blé au maïs, petits pois et tomate  Sauté de porc <b>BIO</b> (local) au paprika *  Haricots verts extra fins sautés  Gouda  Pêche	Radis + beurre  Moussaka gratinée  (plat complet)  Fromage blanc sucré Vicq sur Gartempe (86)  Galette St Michel <b>BIO</b>			

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

Les fruits sont sous réserve de la disponibilité des fournisseurs.

Dans tous nos menus, la farine provient d'Aslonnes.



\*: Elaboré par nos cuisiniers dans notre cuisine centrale.

Menu végétarien



Viande de boeuf Race à viande

