

MENUS JUIN 2022

ECOLES ET CENTRE DE LOISIRS

Semaine du 6 AU 10 JUIN

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
	Betteraves rouges BIO Pommes vapeurs persillées Ratatouille Tartare nature Banane	Salade fromagère (salade verte, dés emmental et mimolette) Mitonné de bœuf au cumin Boulgour 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	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	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	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	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	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	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	Jeudi	Vendredi vacances
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	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 : 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				