

Semaine du 02 au 06 Juin 2025				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p> VÉGÉTARIEN</p> <p>Haricots verts persillés</p> <p>Pennes de Senillé Saint Sauveur au pesto vert, courgette râpée, petits pois, mozzarella et basilic</p> <p>(plat complet) </p> <p>Edam</p> <p>Pomme BIO </p>	<p>Salade de concombres</p> <p>Emincé de poulet aux épices et au miel </p> <p>Poêlée provençale (aubergine, courgette, tomate) </p> <p>Yaourt nature sucré fermier de Vicq sur Gartempe</p> <p>Galette Poitevine </p>		<p>Salade verte au maïs </p> <p>Mitonné de bœuf à la basquaise </p> <p>Boulgour aux petits légumes</p> <p>Petit suisse aromatisé</p> <p>Cocktail de fruits exotique</p>	<p>Salade de tomate HVE</p> <p>Poisson pané</p> <p>Petits pois carottes</p> <p>Vache Picon</p> <p>Flan pâtissier maison aux abricots</p>

Semaine du 09 au 13 Juin 2025				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p></p>	<p>Saucisson sec</p> <p>Filet de poulet à l'oseille</p> <p>Haricots beurre très fins sautés</p> <p>Yaourt aromatisé fermier de Vicq sur Gartempe</p> <p>Nectarine </p>		<p> VÉGÉTARIEN</p> <p>Salade de melon</p> <p>Tarte maison tomate chèvre</p> <p>Salade verte </p> <p>Montcadi croûte noire</p> <p>Crêpe sucrée</p>	<p>Carottes râpées à l'huile d'olive</p> <p>Brandade de poisson</p> <p>(plat complet)</p> <p>Pavé frais 1/2 sel</p> <p>Compote maison pomme banane</p>

Semaine du 16 au 20 Juin 2025				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p> VÉGÉTARIEN</p> <p>Radis HVE + beurre</p> <p>Poelée de légumes coucous et concassé de tomates</p> <p>Semoule BIO</p> <p>Flan chocolat</p> <p>Dés de pêches au sirop</p>	<p>Haricots verts vinaigrette</p> <p>Pâtes fraîches de Fontaine le Comte à la carbonara </p> <p>(plat complet)</p> <p>Emmental râpé</p> <p>Banane</p>		<p>Betteraves rouges BIO</p> <p>Steak haché frais fermier Charolais  </p> <p>Frites</p> <p>Camembert / Robich'long BIO</p> <p>Fraises de Linazay </p>	<p>Salade de pastèque</p> <p>Filet de colin sauce citronnée</p> <p>Poêlée de carottes fraîches</p> <p>Saint Paulin</p> <p>Clafoutis maison aux fruits rouges</p>

Semaine du 23 au 27 Juin 2025				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Rillettes de poissons maison</p> <p>Jambon frais braisé</p> <p>Poêlée de courgettes fraîches BIO de Thurageau </p> <p>Gouda </p> <p>Nectarine</p>	<p>Salade de pommes de terre, macédoine et œuf dur</p> <p>Sauté de poulet au curry</p> <p>Epinards à la crème</p> <p>Fromage blanc sucré de Vicq sur Gartempe </p> <p>Pomme BIO</p>		<p>Duo melon et pastèque</p> <p>Haché d'agneau sauce tomate</p> <p>Céréales gourmandes BIO</p> <p>Camembert</p> <p>Eclair au chocolat</p>	<p>Salade de tomates HVE, concombres et dés de brebis</p> <p>Blanquette de poisson</p> <p>Riz blanc BIO</p> <p>Yaourt nature BIO sucré du Pré Jolly </p> <p>Ananas au sirop</p>

Semaine du 30 Juin au 04 Juillet 2025				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Macédoine mayonnaise</p> <p>Spaghettis bolognaise à l'égréné de boeuf frais  (plat complet) </p> <p>Montcadi croûte noire</p> <p>Fraises de Linazay </p>	<p>Concombre au surimi</p> <p>Escalope de porc aux herbes de Provence</p> <p>Petits pois au jus</p> <p>Brie</p> <p>Cocktail de fruits</p>		<p>Tomate HVE au maïs</p> <p>Pain de poisson maison sauce ciboulette</p> <p>Haricots verts BIO très fins sautés</p> <p>Petit suisse nature + sucre</p> <p>Abricot</p>	<p>Quartier de melon</p> <p>Jambon de volaille</p> <p>Chips</p> <p>Compote à boire</p> <p>Mini beignet au sucre</p>

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.



Produit bio **BIO**

Produit en Vienne



Menu végétarien



Produit Haute Valeur Environnementale



Viande de boeuf Race à viande

