



Menus du 10 juin au 5 juillet 2024

Surgelé (S)

Bio



Plat végétarien



LUNDI 10 JUIN	MARDI 11 JUIN	MERCREDI 12 JUIN	JEUDI 13 JUIN	VENDREDI 14 JUIN
SALADE DE POMMES SURIMI EMINCÉ DE PORC BIO MOUTARDE ET MIEL LOCAL TOMATES BIO PROVENCEALES BRIE PECHE CHANTILLY	SARDINES PILON DE POULET ROTI MARINE PURÉE DE POMMES DE TERRE LOCALES CAMEMBERT FRUIT DE SAISON	SAUCISSON A L'AIL SAUTÉ DE BOEUF BIO AUX OLIVES CAROTTES LOCALES VICHY COULOMMIERS CRUMBLE AUX POMMES ET RHUBARBE	RADIS BEURRE BRUSCHETTA TOMATES ET MOZZARELLA DU CHEF SALADE VERTE BIO TARTE AU CHOCOLAT	TOAST AU CHEVRE ET SALADE BIO CALAMAR A LA ROMAINE CAROTTES LOCALES EN RONDELLES FROMAGE OU LAITAGE SALADE DE FRUITS DU CHEF
LUNDI 17 JUIN	MARDI 18 JUIN	MERCREDI 19 JUIN	JEUDI 20 JUIN	VENDREDI 21 JUIN
CRÊPES AU CHAMPIGNONS FILET DE POISSON MSC SAUCE CITRON COURGETTES BIO BRAISEES CANTAL FRUIT DE SAISON	SALADE DE TOMATES BIO PATES BIO FACON CARBONARA FROMAGE BLANC AUX FRAISES	COURGETTES BIO RÂPÉES VINAIGRETTE RÔTI DE PORC LOCAL AU JUS DE THYM FLAGEOLETS EDAM SALADE DE FRUITS DU CHEF	CONCOMBRE BIO VINAIGRETTE LASAGNES DU CHEF SALADE VERTE BIO CAKE AU CITRON DU CHEF	SALADE DE RIZ MAÏS CIBOULETTE SAUCISSE DE TOULOUSE GRILLÉE PETITS POIS AUX OIGNONS FROMAGE OU LAITAGE COCKTAIL DE FRUITS
LUNDI 24 JUIN	MARDI 25 JUIN	MERCREDI 26 JUIN	JEUDI 27 JUIN	VENDREDI 28 JUIN
BETTERAVES BIO SAUCE BULGARE JAMBON GRILL HARICOTS BLANCS TOMME FRUIT DE SAISON BIO	SALADE DE POMMES DE TERRE LOCALES SAUTÉ DE BOEUF BIO AU PAPRIKA COURGETTES BRAISEES GOUDA POT DE GLACE	PATE DE CAMPAGNE ESCALOPE DE DINDE LOCALE A LA CREME HARICOTS VERTS BIO A L' CHEVRE FRUIT DE SAISON	MELON BOLOGNAISES VEGE TORTIS BIO LIÉGEOIS CHOCOLAT	GASPACHO DE PASTÈQUE PAELLA RIZ FROMAGE OU LAITAGE SOBAOS DU CHEF (gâteau aux noix)
ESPAGNE				
LUNDI 1 JUILLET	MARDI 2 JUILLET	MERCREDI 3 JUILLET	JEUDI 4 JUILLET	VENDREDI 5 JUILLET
WRAP AU THON CRUDITES ROTI DE PORC LOCAL SCE BBQ BROCOLI BIO MIMOLETTE PASTÈQUE	CAROTTES LOCALES RAPEES CITRON PIZZA VEGE SALADE VERTE BIO GLACE	TOMATES BIO VINAIGRETTE FILET DE COLIN MSC SAUCE CIBOULETTE COQUILLETES BIO FROMAGE BLAN GOURMAND	MELON CHEESEBURGER DU CHEF FRITES / SALADE VERTE BIO COCKTAIL DE FRUITS	REPAS ANTI GASPI
Les producteurs locaux : Pain - boulangerie de Biard (86) / Pommes de terre et carottes - Rathier (Journey 86) / Fruits et légumes BIO - Boissonot (Poitiers 86) / Laitages BIO - GAEC Le Pré Joly (St Gervais Les Trois Clochers) / Viandes labellisées - Bondy (Chatelleraut 86) / Fromages - Petit Signe (Cevillé St Sauveur 86) / Charcuteries - Farci Poitevin (Sommières du Clain 86) Viandes BIO - Pré Vert (Coulounieix Chamiers 24) / Oeufs BIO - EARL OBP (Chauvigny 86) / Ruche de la				