























Menus du 20 mai au 7 juin 2024

LUNDI 20 MAI	MARDI 21 MAI	MERCREDI 22 MAI	JEUDI 23 MAI	VENDREDI 24 MAI
	CONCOMBRE BIO VINAIGRETTE  HOT DOG FISH  POTATOES LOCALES  FRUIT DE SAISON BIO	SAUCISSON A L'AIL  SAUTÉ DE BOEUF BIO AUX OLIVES  CAROTTES LOCALES VICHY  COULOMMIERS  CRUMBLE AUX POMMES ET RHUBARBE	SALADE DE LENTILLES GALETTE VEGE SAUCE TOMATE HARICOTS BEURRE PERSILLÉS CREME VANILLE	SALADE SIRTAKI (tomate, concombre, oignon rouge, féta) BOULETTES À L'AGNEAU SAUCE CURRY  COQUILLETES BIO FROMAGE OU LAITAGE FRUIT DE SAISON
<b>ITALIE</b>				
LUNDI 27 MAI	MARDI 28 MAI	MERCREDI 29 MAI	JEUDI 30 MAI	VENDREDI 31 MAI
BETTERAVES BIO VINAIGRETTE PILON DE POULET DU CHEF FAÇON TEXANE COURGETTES BIO BRAISEES  CANTAL FRUIT DE SAISON	TARTINE DE CAVIAR D'AUBERGINE ET BASILIC CARBONARA AU SAUMON SPAGHETTIS TIRAMISU DU CHEF	CAROTTES LOCALES RAPEES  JAMBON BRAISE PETITS POIS TOMME NOIRE POT GLACE	PASTEQUE CROQUE TOMATE MOZZARELLA SALADE VERTE BIO CAMEMBERT COMPOTE DE PECHES	RILLETES DE SARDINE SUR TOAST HACHIS PARMENTIER DU CHEF (pdt locales) SALADE VERTE BIO  FROMAGE OU LAITAGE FRUIT DE SAISON
LUNDI 3 JUIN	MARDI 4 JUIN	MERCREDI 5 JUIN	JEUDI 6 JUIN	VENDREDI 7 JUIN
PASTEQUE  SAUTÉ DE PORC BIO AUX POIVRONS  CAROTTES LOCALES VICHY  BRIE ABRICOTS AU SIROP	CONCOMBRE BIO CIBOULETTE PASTASOTTO DE COURGETTES BIO ET FROMAGE AIL ET FINES HERBES  PATES BIO  SALADE DE FRUITS DU CHEF	ACHAR DE LEGUMES BIO QUICHE AU POULET LOCAL  SALADE VERTE BIO  PANNA COTTA AUX FRUITS EXOTIQUES	TOMATES BIO VINAIGRETTE  STEAK HACHE SAUCE BBQ FRITES FRAICHES SALADE VERTE BIO  BATONNET DE GLACE	FRIAND AU FROMAGE COUSCOUS DE LA MER LEGUMES COUSCOUS BIO / SEMOULE BIO  FROMAGE OU LAITAGE  FRUIT DE SAISON

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 (Chatellerault 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) 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.