

lun 31 mai	mar 01 juin	mer 02 juin	jeu 03 juin	ven 04 juin
Chou blanc au curry	Salade suisse (salade verte, tomates, emmental)	Betteraves au fromage blanc	Concombre vinaigrette	Saucisson à l'ail Cake julienne de légumes
Bœuf braisé sauce marengo Croisillon dubarry	Galets de blé	Moussaka au bœuf Gratin dauphinois / Chou-fleur	Paëlla Pavé de hoky sauce nantua	Haché de thon
Pâtes	Printanière de légumes	Salade verte	Chantailou	Gratin de courgettes
Edam	Pavé 1/2 sel	Cantafrais	Clafoutis aux pêches	Bûche mi-chèvre
Crème dessert vanille	Compote	Eclair au chocolat		Prunes
lun 07 juin	mar 08 juin	mer 09 juin	 Juin RUGBY AFRIQUE DU SUD	ven 11 juin
Carottes râpées	Taboulé	Melon		Tomates vinaigrette basilic
Rôti de porc au jus / Flageolets (plat complet) Pané de blé fromage épinards/ Pommes rissolées	Poisson pané	Aiguillettes de poulet à l'estragon Boules de soja tomate basilic		Tarte au fromage
Emmental	Haricots beurre	Ratatouille		Salade verte
Liégeois chocolat	Camembert	Carré d'as		Fromage blanc aux fruits
lun 14 juin	mar 15 juin	mer 16 juin	jeu 17 juin	ven 18 juin
Médaille de surimi mayonnaise	Terrine de légumes	Céleri râpé mimosa	Concombre bulgare	Salade de blé, tomates, maïs, cornichons
Sauté de volaille au curry Poisson provençale	Rôti de bœuf froid Boules de soja tomate basilic	Poisson gratiné au fromage	Chili végétarien	Dos de colin sauce pesto rouge
Carottes persillées	Frites	Pâtes	Riz	Gratin de chou-fleur
Saint Paulin	Vache picon	Mimolette	Carré de ligueil	Fraidou
Pomme	Compote	Crème dessert caramel	Velouté aux fruits	Chou à la crème vanille
lun 21 juin	REPAS STOCK TAMPON	mer 23 juin	jeu 24 juin	ven 25 juin
Salade de pâtes, tomate, mimolette	Betteraves vinaigrette	Tomates vinaigrette	Melon	Pâté de campagne Pamplemousse cocktail
Omelette nature	Raviolis gratinés Salade de riz composée	Paupiette de veau au jus Boules de soja tomate basilic	Jambon grill Nuggets de blé	Poisson meunière
Courgettes sautées	Salade verte	Haricots blancs	Epinards béchamel	Purée
Brie	Emmental râpé	Tomme noire	Yaourt nature sucré	Fondou président
Flan nappé caramel	Compote	Liégeois vanille	Moëlleux au chocolat	Pêche
lun 28 juin	mar 29 juin	mer 30 juin	jeu 01 juil	ven 02 juil
Céleri rémoulade	Carottes râpées	Salade de riz, œuf, tomate, maïs	Piémontaise au poulet Taboulé	Melon
Poulet basquaise Croisillon dubarry	Pizza au fromage	Rôti de dinde froid Galette de quinoa	Pavé de hoky sauce safranée	Jambon blanc Poisson pané
Pâtes	Salade verte	Brocolis	Röstis de légumes	Chips
Fromage bio	Petit suisse sucré	Petit moulé ail et fines herbes	Camembert	Pavé 1/2 sel
Mousse chocolat	Petit gâteau	Banane	Abricots	Donuts au sucre
lun 05 juil	mar 06 juil			
Macédoine mayonnaise	Concombre vinaigrette			
Hachis parmentier Poisson gratiné au fromage	Rôti de porc froid Nuggets de blé			
Salade verte Haricots beurre	Salade de riz aux légumes Gratin de chou-fleur			
Fraidou	Chanteneige			
Crème dessert vanille	Compote			

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.



CRUDITÉS



FURNISSEURS LOCAUX*
*(cuisine de Poitiers 86)



PRODUITS ISSUS DE L'AGRICULTURE
BIOLOGIQUE



DESSERTS MAISON



FROMAGES A LA COUPE

en bleu: variante sans viande