




















Semaine du 06 au 12 Mai 2024				
Lundi	Mardi		Jeudi	Vendredi
Salade de tomates Haché de bœuf à l'italienne (tomate, ail, origan) Semoule Vache Picon Compote pomme fraise	Pommes de terre, dés de mimolette, œuf dur Filet de poulet aux herbes de provence Haricots verts extra fins sautés Yaourt nature BIO sucré du Pré Jolly Banane		 <p>ANJOURD'HUI C'EST FÉRIÉ D'ONC ON FÉRIEN</p>	
Semaine du 13 au 19 Mai 2024				
Lundi	Mardi		Jeudi	Vendredi
Betteraves BIO Sauté de poulet à la chinoise Purée de pois cassés maison Petit suisse aromatisé Petit beurre chocolat	 Carottes râpées  Pâtes fraîches de chez Fiorella aux champignons façon carbonara Gouda Pomme 		Haricots verts au maïs Sauté de bœuf à la graine de moutarde Poêlée de carottes fraîches Fromage blanc sucré fermier de Vicq sur Gartempe   Lamington 	Concombre ciboulette Blanquette de poisson Quinoa aux petits légumes Edam Fraise 
Semaine du 20 au 26 Mai 2024				
Lundi	Mardi		Jeudi	Vendredi
 <p>ANJOURD'HUI C'EST FÉRIÉ D'ONC ON FÉRIEN</p>	Rillettes de poisson Grillade de porc au jus Ratatouille Cotentin ail et fines herbes Cocktail de fruits au sirop		Coleslaw (carotte et chou blanc mavonnaise) Steak haché Charolais frais  Purée de pommes de terre Yaourt sucré fermier de Vicq sur Gartempe  Compote pomme banane maison 	Macédoine vinaigrette Poisson sauce hollandaise Epinards à la crème Montcadi croûte noire Gaufre avec sauce chocolat maison
Semaine du 27 Mai au 02 Juin 2024				
Lundi	Mardi		Jeudi	Vendredi
Semaine AGRILocal Haricots verts à l'échalote Escalope de dinde grillée au jus Poêlée de courgettes fraîches Yaourt aromatisé fermier de Vicq sur Gartempe  Galette St Michel BIO	 Concombres à la bulgare  Chili végétarien (haricots rouges, maïs, sauce tomate) Riz blanc Pavé frais 1/2 sel Ananas au sirop		Barbecue Party Tomates mozzarella Chipolatas grillées  Frites  Fromage blanc sucré fermier de Vicq sur Gartempe  Banane	Radis + beurre Brandade de poisson Salade verte  Gouda Flan pâtissier maison

Les fruits sont sous réserve de la disponibilité des fournisseurs

Les viandes bovines et porcines sont d'origine française. Les volailles sont d'origine française et/ou UE.

Dans tous nos menus, la farine provient d'Aslonnes

Produit en Vienne



Produit en Nouvelle Aquitaine



Menu végétarien



Viande de bœuf Race à viande



Produit bio

BIO