

# MENUS MAI

Semaine du 2 au 06/05/2022			
Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Saucisson sec + beurre Escalope de dinde aux herbes de provence Flageolets aux carottes Tomme blanche Purée de pomme individuelle BIO	Carottes râpées vinaigrette Chili végétarien ( Haricots rouges, maïs, sauce tomate) Riz blanc BIO Flan vanille BIO Orange	Tomates ciboulette Lasagnes maison Chèvre / chèvre fermier de Chauvigny Banane	Salade de pâtes Andalouse (tomate, haricot vert, olive) Filet de colin crème de curry Poêlée de courgettes fraîches Petit suisse nature BIO + sucre Quatre quart maison
Semaine du 9 au 13/05/2022			
Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Macédoine mayonnaise Lomo de porc à l'origan Céréales gourmandes BIO Gouda BIO Pomme BIO	Céleri vinaigrette persillée Nuggets de volaille Haricots beurres très fins sautés Yaourt nature fermier sucré de Vicq sur Gartempe Petit gâteau sec "Galette St Michel BIO"	Salade verte mimosa Pâtes de la Fabric d'Alice à la bolognaise végétarienne (sauce tomate, brunoise de légumes) Emmental BIO Tarte au chocolat	Radis + beurre Filet de hoki sauce hollandaise Poêlée de carottes fraîches Entremet vanille au lait entier fermier de Vicq sur Gartempe Kiwi
Semaine du 16 au 20/05/2022			
Lundi / SUD FRANCE	Mardi / ANTILLES	Jeudi / ALSACE	Vendredi / BRETAGNE
Salade Niçoise (Tomate, œuf dur, olive) Sauté de dinde à la provençale Ratatouille Petit suisse aromatisé Orange	Salade de perle marine (surimi, maïs, crevettes) Rougail saucisse Riz blanc BIO Vache qui rit Cocktail exotique à la noix de coco râpée	Cervelas Flammenkueche maison (crème, lardons, oignons) Salade verte Yaourt nature + sucre Mirabelles au sirop	Salade Bretonne (Pommes de terre, artichaut, oignons rouges) Crêpe au fromage Poêlée de chou fleur Chèvre / chèvre fermier de Chauvigny Far breton maison
Semaine du 23 au 27/05/2022			
Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Betteraves rouges Jambon frais braisé Lentilles aux carottes Flan chocolat Petit gâteau sec "Petit beurre"	Concombres aux fines herbes Pilons de poulet grillés Coquillettes Cantal Banane		
Semaine du 30/05 au 03/06/2022			
Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Œuf dur mayonnaise Grillade de porc sauce charcutière Quiona de Lhonnaizé Saint Paulin Kiwi	Salade de pommes de terre Diabolo (tomate, maïs et dés de mimolette) Quenelle nature gratinée Haricots verts très fins sautés Yaourt fermier aromatisé de Vicq sur Gartempe Dés de pêche au sirop	Carottes râpées aux raisins secs Sauté de bœuf à la graine de moutarde Purée de pois cassés maison Chèvre / chèvre fermier de Chauvigny Fraises	Macédoine vinaigrette Poisson meunière Epinards à la crème Tomme des pyrénées Gâteau moelleux aux pommes

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

Produit issu de l'agriculture biologique



Producteurs locaux ("Croquez la Vienne")



Menu végétarien

