

MENUS JUIN 2021

SANS GLUTEN

Semaine du 7 au 13 juin					
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
midi	Salade de pommes de terre au thon tomate estragon	Betteraves rouges BIO ciboulette	Tomates aux dés de brebis	Salade de riz au jambon, maïs et basilic	Brocolis naturels
	Steak haché grillé nature	Pavé de cabillaud (sauce citron regime)	Longe de porc nature	Cœur de colin sauce tomate régime	Jambon blanc
	Poêlée de chou fleur sans bouillon	Quinoa de Lhommaizé sans bouillon	Pommes de terre persillées	Haricots verts BIO sautés	Poêlée de julienne de légumes
goûter	Yaourt nature	Cantal	Chèvre	Camembert BIO	Tomme blanche
	Kiwi	Pêche	Compote pomme framboise maison	Orange	Compote pomme banane maison
Semaine du 14 au 20 juin					
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
midi	Macédoine vinaigrette persillée	Haricots verts BIO au maïs	Salade de melon	Carottes râpées à l'estragon	Salade de pommes de terre, tomate, œuf dur
	Steak haché grillé nature	Filet de poulet nature sans bouillon	Grillade de porc (sauce tomate régime)	Filet de dinde tombée de champignons régimes	Médaille de merlu sauce citron régime
	Riz blanc BIO	Pommes vapeur à l'huile d'olive	Lentilles BIO sans bouillon	Purée de pommes de terre	Poelée de carottes fraîches
goûter	Edam	Fromage blanc sucré fermier de Vicq sur Gartempe	Camembert	Yaourt nature	Chèvre
	Pomme BIO des Roches Prémaries	Purée pomme fraise	Abricot	Compote banane kiwi maison	Fraises
goûter	Petits suisses naturels	Yaourt nature	Fromage blanc nature	Fromage (Gouda)	Fromage blanc nature
	Purée de pêches	Banane	Compote banane rhubarbe maison	Kiwi	Pruneaux (à réhydrater)
Semaine du 21 au 27 juin					
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
midi	Courgette crues râpées au cerfeuil	Concombres à la crème	Salade de pâtes à l'andalouse (tomates, haricots verts, olives)	Radis + beurre	Salade de pastèque
	Escalope de dinde grillée à l'huile d'olive sans bouillon	Steak haché grillé nature	Omelette maison à l'emmental	Jambon blanc	Poisson sauce citron régime
	Poêlée de brocolis BIO	Petits pois au jus sans bouillon	Epinards à la crème sans liant	Haricots beurrés très fins sautés	Pommes vapeur à l'huile d'olive
goûter	Petit suisse nature BIO	Cotentin ail et fines herbes	St paulin	Petit suisse nature	Tomme des pyrénées
	Banane	Purée de poires	Pêche	Pomme des Roches prémaries	Purée pomme fraise
goûter	Yaourt nature	Petits suisses naturels	Yaourt nature	Fromage (Chèvre)	Fromage blanc nature
	Purée pomme coing	Abricot	Compote pomme banane maison	Compote banane orange maison	Fraises de Linazay
Semaine du 28 juin 4 juillet					
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
midi	Carottes râpées persillées	Macédoine mayonnaise	Salade de riz aux crudités (concombre, radis)	Tomate ciboulette	Salade de pommes de terre à la russe (jambon, œuf dur)
	Grillade de porc au jus	Sauté de porc au jus	Rôti de dindonneau tombee de champignons regime	Filet de limande sauce tomate régime	Steak haché frais fermier d'Availle Limouzine nature
	Pommes vapeur grillée à l'huile	Poêlée de courgettes fraîches	Poêlée de carottes fraîches	Purée de pommes de terre	Haricots verts bio sautés
goûter	Pavé frais 1/2 sel	Yaourt nature sucré fermier de Vicq sur Gartempe	Brie	Emmental BIO	Chèvre
	Abricot	Kiwi	Compote pomme rhubarbe maison	Nectarine	Pomme
goûter	Yaourt nature	Fromage (Bleu)	Fromage blanc nature	Petits suisses naturels	Yaourt nature
	Purée de pommes	Purée pomme coing	Banane	Compote pomme framboise maison	Abricots secs (à réhydrater)

Les viandes bovines sont d'origine française (pour confirmation, se référer à l'affichage donné le jour même du menu)

Produit issu de l'agriculture biologique



Producteurs locaux
("Croquez la Vienne")

