



Menus élaborés par  
notre diététicienne

# MENUS JUIN 2021

## SANS VIANDE

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 maïs et basilic SANS jambon	Taboulé aux crudités (concombre, tomate)
	Poisson avec sauce	Pavé de cabillaud à l'aneth	Poisson avec sauce	Cœur de colin au beurre citronné	Poisson avec sauce
	Poêlée de chou fleur Yaourt nature Kiwi	Quinoa de L'honnaizé Cantal Pêche	Pommes de terre persillées Chèvre Compote pomme framboise maison	Haricots verts BIO sautés Camembert BIO Orange	Poêlée de julienne de légumes Tomme blanche Compote pomme banane maison
goûter	Fromage (Tartare nature) Purée de poires	Fromage blanc nature Purée de pommes	Petits suisses natures Banane	Fromage blanc nature Compote banane orange maison	Yaourt nature Fraises de Linazay
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
	Poisson avec sauce	Poisson avec sauce	Poisson avec sauce	Poisson avec sauce	Médailillon de merlu à l'estragon
	Riz blanc BIO Edam Pomme BIO des Roches Prémaries	Poêlée orge perlé, légumes verts et edamame à la crème Fromage blanc sucré fermier de Vicq sur Gartempe Purée pomme fraise	Lentilles BIO Camembert Abricot	Pâtes de la Fabric d'Alice Yaourt nature Compote banane kiwi maison	Poelée de carottes fraîches Chèvre Fraises
goûter	Petits suisses natures Purée de pêches	Yaourt nature Banane	Fromage blanc nature Compote banane rhubarbe maison	Fromage (Gouda) Kiwi	Fromage blanc nature Pruneaux (à réhydrater)
Semaine du 21 au 27 juin					
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
midi	Salade de pépinettes au surimi (tomate, aneth)	Concombres à la crème	Salade de pâtes à l'andalouse (tomates, haricots verts, olives)	Radis + beurre	Salade de pastèque
	Poisson avec sauce	Poisson avec sauce	Omelette maison à l'emmental	Poisson avec sauce	Poisson frais du jour à l'aneth
	Poêlée de brocolis BIO Petit suisse nature BIO Banane	Petits pois au jus Cotentin ail et fines herbes Purée de poires	Epinards à la crème St paulin Pêche	Haricots beurrés très fins sautés Semoule au lait entier fermier de Vicq sur Gartempe Pomme des Roches prémaries	Blé BIO Tomme des pyrénées Purée pomme fraise
goûter	Yaourt nature Purée pomme coing	Petits suisses natures Abricot	Yaourt nature Compote pomme banane maison	Fromage (Chèvre) Compote banane orange maison	Fromage blanc nature 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 SANS jambon
	Poisson avec sauce	Poisson avec sauce	Poisson avec sauce	Filet de limande crème de curcuma	Poisson avec sauce
	Pâtes fraîches de chez Fiorella Pavé frais 1/2 sel Abricot	Poêlée de courgettes fraîches Yaourt nature sucré fermier de Vicq sur Gartempe Kiwi	Poêlée de carottes fraîches Brie Compote pomme rhubarbe maison	Semoule Emmental BIO Nectarine	Haricots verts bio sautés Chèvre Pâtisserie (Flan pâtissier maison à l'ananas et noix de coco)
goûter	Yaourt nature Purée de pommes	Fromage (Bleu) Purée pomme coing	Fromage blanc nature Banane	Petits suisses natures Compote pomme framboise maison	Yaourt nature 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")

