

# MENUS JUIN 2021

## SANS VIANDE NI POISSONS

<i>Semaine du 7 au 13 juin</i>					
	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
midi	Duo carottes et céleri aux fines herbes	Betteraves rouges BIO ciboulette	Tomates aux dés de brebis	Salade de riz maïs et basilic SANS jambon	Taboulé aux crudités (concombre, tomate)
	Pommes vapeurs	Poêlée de courgettes fraîches ail et persil	Tomates au four	Blé bio aux épices	Céréales gourmandes bio
	Poêlée de chou fleur Yaourt nature Kiwi	Quinoa de Lhommaizé 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
<i>Semaine du 14 au 20 juin</i>					
	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
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
	Ratatouille à l'origan	Poêlée de brocolis et brunoise de légumes	Haricots plats sautés à l'origan	Poêlée d'aubergines fraîches	Semoule bio
	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)
<i>Semaine du 21 au 27 juin</i>					
	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
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
	Pommes vapeur	Poêlée de céleri branche	Omelette maison à l'emmental	Quinoa de Lhommaizé aux raisins secs	Ratatouille aux olives noires
	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 beurres 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
<i>Semaine du 28 juin 4 juillet</i>					
	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
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
	Tomates au four	Pommes vapeur	Pommes vapeur	Poêlée d'aubergines fraîches	Pépinettes
	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)